

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CASTAGNA DI BERNEZZO

ART.1 DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

La denominazione del prodotto è Castagna di Bernezzo, varietà Garrone rosso e nero, Tempuriva, Gentile, Siria, Plusa, selvatico d'Brignola, Bracalla, Marroni vari, Marrubia. Sono esclusi i castagni selvatici a ceduo. Sono esclusi castagni ibridi euro-giapponesi, giapponesi, cinesi, greci.

ART.2 ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

L'area di produzione comprende tutto il territorio di Bernezzo (Cuneo) e parte di quelli confinanti di Cervasca e Caraglio per un'estensione di 200 metri lineari dal confine bernezzese. La sede aziendale deve essere in provincia di Cuneo.

Il Consorzio provvederà alla verifica dei dati catastali degli appezzamenti per verificare la veridicità di quanto dichiarato e a visite periodiche sugli appezzamenti da parte del direttivo. I consorziati dovranno dare su richiesta i dati catastali.

ART.3 RIFERIMENTI STORICI

La castagna di Bernezzo era utilizzata già in antichità come ingrediente in molte ricette, per produrre farine o mangiata in natura. Era così presente nella dieta quotidiana che era chiamata il pane dei poveri. Veniva utilizzata anche come mangime per animali.

La coltura del castagno come bosco ha da sempre una forte impronta al rispetto ecologico e biologico dell'ambiente. È una coltivazione a basso impatto ambientale, non richiede l'utilizzo di chimica e preserva la biodiversità e la fauna e flora spontanea (rispetto a molte altre coltivazioni). In passato il castagneto era simbiotico con l'essere umano. Della pianta inoltre si utilizzava tutto: foglie come giaciglio, rami per costruire cesti, legna da ardere o per estrarre il tannino.

A Bernezzo è presente una varietà autoctona, selezionata nell'areale, denominata Marrubia di Bernezzo, selezione censita già nell'ottocento. Oggigiorno è ancora censito solo più una pianta ancora esistente; scopo del consorzio è rivalutare e propagare questa vecchia varietà quasi scomparsa.

La varietà oggigiorno più caratteristica e diffusa è il Garrone Rosso, ottima cultivar per sapore e pezzatura, adatta per caldarroste e bollite.

ART.4 CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE DELL'AREA DI PRODUZIONE

L'ambiente di coltivazione della castagna di Bernezzo per quanto concerne le caratteristiche pedologiche, comprende associazioni di suoli calcarei, dolomitici e argillosi, con presenza di micascisti cristallini e quarziti, calce e talco tipici della zona alpina sud occidentale. L'ambiente climatico è condizionato favorevolmente dalle vicine Alpi con inverni freddi e nevosi, primavere fresche e piovose, estati caldi ed autunno ventilato.

ART.5 PRATICHE DI IMPIANTO e TECNICHE COLTURALI

I castagneti a Bernezzo sono tipici per la notevole presenza di castagni secolari innestati e selvatici a fusto singolo. La modalità di acquisto di piante per nuovi impianti o da rinnovo e/o

castagne da seme devono essere certificati esenti da fitopatie, e provenienti dall'Italia o comunità Europea. E' valido e consigliato l'autoproduzione delle piante.

In caso di innesti, la marza deve provenire da castagni del luogo sani o acquistate in Italia con certificazione. Gli innesti vengono tradizionalmente effettuati a spacco, doppio spacco, corona, a zufolo e gemma. E' importante il rinnovo del castagneto, l'eliminazione di piante secche o in numero eccessivo, selezione dei cedui per permettere la corretta esposizione al sole, l'eliminazione di piante alloctone invasive.

In caso di nuovi impianti viene consigliato l'impianto di tre varietà autoctone, che si sono rilevate le migliori dal punto di vista organolettico, storico e commerciale: Garrone Rosso, Tempuriva e Marrubia di Bernezzo (quest'ultima varietà da richiedere al esclusivamente al consorzio).

E' altresì molto importante, ove possibile, la potatura con eliminazione del secco e del cancro, la spollonatura dei castagneti e la selezione degli astoni nelle giovani piante.

Le giovani piante devono essere curate e protette dagli animali selvatici.

Il sottobosco viene curato mediante lavorazioni meccaniche ad esempio il decespugliamento e trinciatura, e manuali.

E' vietato l'utilizzo del diserbo e mezzi chimici per il controllo di arbusti e malerbe.

Gli alvei, i torrenti e le sorgenti devono essere sgombri da materiale vegetativo che potrebbero causare bombe d'acqua o pericoli.

E' preferibile l'utilizzo di mezzi meccanici ad alimentazione elettrica.

ART.6 CONCIMAZIONE

Nei terreni è concessa la concimazione organica tramite letame maturo o pelletati organici. E' vietata la concimazione chimica di sintesi. Una buona pratica è il mantenimento dello strato di humus naturale, lasciando il materiale vegetativo come copertura sul suolo.

ART.7 DIFESA

Tutte le produzioni rientrano nei sistemi di conduzione integrato e biologico, sia per la gestione della difesa delle piante sia per il controllo della flora spontanea. E' vietato ogni tipo di trattamento sulle castagne e sui castagneti, eccetto per il solfato di rame, per il cancro.

ART.8 GESTIONE RESIDUI CULTURALI

La coltura del castagneto produce molti residui culturali come foglie, ramaglie e ricci. In passato le foglie venivano raccolte come giaciglio per gli animali, i rami venivano usate nei forni o nelle stufe, e i ricci bruciati o interrati per creare sentieri. Oggigiorno la gestione viene fatta tramite trinciatura dei residui e bruciatura. E' preferibile non bruciare foglie e ricci, in quanto vengono eliminati materiali utili ai batteri decompositori e si elimina humus, oltre che esporre il terreno a erosione e dilavamento; ma preferire interramento, trinciatura o non-gestione. L'abbruciamento è limitato da leggi regionali e nazionali.

ART.9 RACCOLTA

La raccolta viene effettuata in autunno a maturazione. La raccolta viene effettuata manualmente a livello familiare e/o con dipendenti, rispettando tutte le normative vigenti in materia di lavoro dipendente, o meccanicamente.

ART.10 CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO E LAVORAZIONE

La castagna di Bernezzo viene in buona parte venduta come castagna fresca. Può essere conservata in cella frigo. Può essere lavorata tramite sterilizzazione per una conservazione maggiore, essiccata per produrre castagne secche o farine. Per ogni trasformato bisogna garantire la rintracciabilità del prodotto iniziale.

ART.11 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

La castagna di Bernezzo deve presentarsi sana, pulita, intatta, integra, dura, lucida, non forata e non spaccata. La pezzatura è variabile, ed è sopra i 25 mm di diametro (maggiore di 140 castagne al chilo). Il sapore, a differenza delle varietà ibride giapponesi o giapponesi, è di qualità nettamente superiore, più saporito e più dolce. La conservazione in casa può essere fatta in frigo per un periodo di qualche settimana o nel freezer fino a sei mesi.

ART.12 CONFEZIONAMENTO

La castagna di Bernezzo viene venduta in confezioni biodegradabili o di riuso, e le confezioni devono esibire il marchio distintivo del consorzio.

Il prodotto è normalmente una miscela di varietà diverse, dato dal fatto che nei boschi ci sono molte varietà; altre volte vengono selezionate solo una tipologia e venduta in monovarietà.

ART.13 PREZZI DI VENDITA E DI COMMERCIALIZZAZIONE

I prezzi vengono definiti anno per anno, in assemblea e sono variabili in base al quantitativo e qualità del prodotto. Chi commercializza la castagna di Bernezzo con il marchio distintivo è obbligato a rispettare tali prezzi. Si stabilisce un prezzo minimo per quanto riguarda la commercializzazione al privato, e un prezzo minimo e massimo per commercio fra consorziati. Tutti i consorziati devono rispettare tali fasce di prezzo per poter vendere come "Castagna di Bernezzo".

La vendita deve essere fatta rispettando lo spirito di collaborazione richiesto espressamente dallo Statuto. In caso di GDO, Grande distribuzione organizzata, la commercializzazione è gestita come consorzio, a turni.

ART.14 CONTROLLI E SANZIONI

Effettuazione periodica di controlli in merito al rispetto delle disposizioni indicate dal disciplinare potranno essere fatte in qualunque momento anche senza preavviso alcuno. Gli eventuali provvedimenti disciplinari a seguito di riscontro di irregolarità verranno discussi di volta in volta e decisi secondo la sua gravità dalla maggioranza dell'assemblea dei soci.

Le sanzioni potranno essere:

- avvertimento verbale
- avvertimento scritto
- espulsione immediata dal Consorzio
- espulsione immediata dal Consorzio e richiesta risarcimento danni nel caso vengano provocati danni al buon nome e all'immagine del Consorzio.

L'espulsione del socio comporta anche l'immediata proibizione di avvalersi del nome, del marchio e l'immediata restituzione del materiale in possesso contenente il marchio del Consorzio. Il consorzio si riserva anche la possibilità di avvalersi di opportune vie legali sia penali che civili qualora se ne ravvisi la necessità.

ART.15 VITA NEL CONSORZIO

La firma per accettazione del presente disciplinare e il conseguente rispetto è parte fondamentale della vita del consorzio: ne consegue che la mancata sottoscrizione annuale fa perdere al socio la qualità di consorziato e tutti i diritti legati ad esso.

All'interno del consorzio il voto è pubblico e ogni votazione è di pari peso. Possono entrare a far parte del consorzio enti e privati non produttori di castagne, come terze persone che abbiano un ruolo e pregio per la castagna di Bernezzo.

Un nuovo consorziato può essere escluso il primo anno di appartenenza in caso di votazione negativa dalla maggioranza dei soci.

Ogni consorziato è tenuto a un ruolo attivo nel Consorzio, partecipando alle assemblee e alle votazioni, compiendo azione di promozione e di tutela, di salvaguardia e cercando nuove rotte commerciali per il bene comune.