



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Πρεσβεία της Ελλάδος στη Ρώμη

Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΣΤΑΝΩΝ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ



Μεγάλη πηγή τροφής επί αιώνες στην Ιταλία, η καστανιά υπήρξε πάντα και φύλακας της αγρο-βιοποικιλότητας των δασών. Είναι φυσικά χωρίς γλουτένη, χαρακτηριστικό που διευρύνει το κοινό των καταναλωτών. Όμως και σε αυτή την περίπτωση η κλιματική κρίση απειλεί. Η ιστορία της καστανιάς στην Ιταλία είναι η ιστορία του «δέντρου του ψωμιού» για τις ορεινές και ημιορεινές περιοχές μας, καθώς υπήρξε θεμελιώδης στις περιοχές όπου η καλλιέργεια δημητριακών ήταν δύσκολη. Για αιώνες, οι κάσταντοι αποτέλεσαν την κύρια πηγή τροφής, παίζοντας καθοριστικό ρόλο στη διατροφή των φτωχών και των κοινοτήτων των Άλπεων και των εσωτερικών περιοχών.

Η Ιταλία υπήρξε ανέκαθεν σημαντικός παραγωγός κάστανων, καρπός που μέχρι τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο αποτελούσε την κύρια πηγή ενέργειας σε ορισμένες ορεινές και ημιορεινές περιοχές. Η παραγωγή άρχισε να μειώνεται στα τέλη της δεκαετίας του '50 και υπέστη κατάρρευση την περίοδο 2011–2014, εξαιτίας ενός παρασιτικού εντόμου ασιατικής προέλευσης: του ξενιστή *Dryocosmus kuriphilus*. Η κρίση αυτή ξεπεράστηκε μέσω βιολογικής καταπολέμησης, με την εισαγωγή του *Torymus sinensis*, ενός ανταγωνιστικού εντόμου που τρέφεται με τις προνύμφες του παρασίτου.

Τη δεκαετία του '60 η παραγωγή ανερχόταν σε περίπου 120.000 τόνους ετησίως, το 2005 είχε πέσει στους 50.000 και το 2014 κατέρρευσε στους 18.000 τόνους. Στη συνέχεια υπήρξε αντιστροφή της τάσης και οι όγκοι αυξήθηκαν, φτάνοντας στη σημερινή μέση τιμή των περίπου 50.000 τόνων (στοιχεία Ismea). Το 2022 η Ιταλία ήταν ο πέμπτος μεγαλύτερος παραγωγός παγκοσμίως, μετά την Κίνα (που ευθύνεται για το 76% των 2,1 εκατομμυρίων τόνων παγκόσμιας παραγωγής), την Ισπανία, τη Βολιβία και την Τουρκία (Πηγή: Faostat).

Η παραγωγή παρουσιάζει τάση αύξησης, όπως επισημαίνει η Tatiana Castellotti του Crea. Συγκρίνοντας τα στοιχεία της απογραφής της γεωργίας του 2020 με εκείνα του 2010, παρατηρείται ότι σήμερα οι καστανοκαλλιεργητές είναι νεότεροι, πιο μορφωμένοι και εφαρμόζουν μεγαλύτερη επιχειρηματική διαφοροποίηση, που περιλαμβάνει αγροτουρισμό, εκπαιδευτικές φάρμες ή άλλες δραστηριότητες. Επίσης, μειώνεται το βάρος των μικρών εκμεταλλεύσεων. Μπορούμε λοιπόν να πούμε ότι βρίσκεται σε εξέλιξη μια αναδιάρθρωση της καστανοκαλλιέργειας, η οποία συνολικά γίνεται πιο «μοντέρνα». Ταυτόχρονα, όμως, συνεχίζεται η εγκατάλειψη των καστανεώνων σε ορεινές περιοχές (άνω των 500 μέτρων), ενώ αυξάνονται εκείνοι στις πεδινές περιοχές, αν και το βάρος τους παραμένει ακόμη αμελητέο στο σύνολο.

Ο κ. Elvio Bellini, πρόεδρος του Κέντρου Μελέτης και Τεκμηρίωσης για το Κάστανο του Magradì, αναφέρει ότι για την αναζωογόνηση του κλάδου απαιτούνται στοχευμένες δράσεις σε πολλαπλά επίπεδα. Μόνο ένας στους τέσσερις Ιταλούς γνωρίζει και καταναλώνει κάστανα και *marroni*. Θα ήταν σημαντικό να προωθηθούν ειδικές ενημερωτικές εκστρατείες, ώστε να διαδοθεί ευρέως η γνώση αυτού του καρπού, ξεκινώντας ακόμη και από τα σχολεία. Παράλληλα, θα ήταν απαραίτητη μια «αγρονομική επανάσταση» που θα καθιστούσε την καστανοκαλλιέργεια σύγχρονη και μηχανοποιημένη.

Οι καστανοκαλλιεργητές είναι ακόμη σε μεγάλο βαθμό ηλικιωμένοι και εκμεταλλεύονται τις φυτείες με παραδοσιακό τρόπο, αρκούμενοι σε ό,τι αυτές προσφέρουν σχεδόν «αυθόρμητα». Οι μνημειακοί καστανεώνες που υπάρχουν στους λόφους πολλών περιοχών της Ιταλίας πρέπει να φροντίζονται και να αξιοποιούνται όχι μόνο για την παραγωγική τους αξία, αλλά και για την αισθητική και πολιτιστική τους σημασία. Ταυτόχρονα, θα πρέπει να δημιουργηθούν νέες φυτείες σε λιγότερο δύσβατες περιοχές, πιο εύκολα προσβάσιμες και καλλιεργήσιμες με σύγχρονο γεωργικό εξοπλισμό, ώστε να αυξηθεί η παραγωγικότητα και η κερδοφορία, προσελκύοντας έτσι νεότερους και πιο δραστήριους αγρότες. Υπάρχουν περιθώρια, καθώς πρόκειται για μια επικερδή καλλιέργεια. Η χώρα μας διαθέτει 16 ευρωπαϊκές αναγνωρίσεις αριστείας για κάστανα, μεταξύ ΠΟΠ και ΠΓΕ, καθεμία από τις οποίες περιλαμβάνει στον κανονισμό της ποικιλίες υψηλής ποιότητας.

Αξίζει να σημειωθεί ότι στην Ιταλία διαδίδονται υβρίδια που προέρχονται από διασταυρώσεις με ιαπωνικές ή κινεζικές ποικιλίες, τα οποία έχουν εντυπωσιακές διαστάσεις, όπως

η Bouche de Betizac. Οι καρποί που παράγονται στην Ιταλία ανήκουν παραδοσιακά στο είδος *Castanea sativa*, όμως διαδίδονται υβρίδια από διασταυρώσεις με ιαπωνικές ή κινεζικές ποικιλίες. Αυτά είναι ανταγωνιστικά, επειδή είναι πρώιμα σε σχέση με τις παραδοσιακές κάστανες και παράγουν πολύ μεγάλους καρπούς, ελκυστικούς για τους καταναλωτές. Δυστυχώς, είναι πολύ λιγότερο γευστικά από τους «παλιούς» marroni.

Η εγχώρια παραγωγή δεν επαρκεί για να καλύψει τις πωλήσεις νωπών κάστανων και να τροφοδοτήσει την παραγωγή marron glacés, αλεύρων, μαρμελάδων και γλυκών με βάση το κάστανο. Συνεπώς, η Ιταλία είναι ο πρώτος εισαγωγέας παγκοσμίως, ενώ στις εξαγωγές είναι δεύτερη μετά την Κίνα. Ο όγκος των εισαγωγών το 2023 ήταν περίπου 17.500 τόνοι (Ismea mercati), με κύριους προμηθευτές την **Πορτογαλία, την Τουρκία, την Ισπανία και την Ελλάδα**. Οι εξαγωγές την ίδια χρονιά ανήλθαν σε 10.000 τόνους προϊόντος, με κύριους προορισμούς τη **Γερμανία, την Ελβετία και τις Ηνωμένες Πολιτείες**.

Επιπροσθέτως, εκτιμάται ότι η κατανάλωση καστώνων ότι φτάνει στους 15.000 τόνους, αλλά πρόκειται για δύσκολο υπολογισμό στοιχείο. Το φρέσκο προϊόν καλύπτεται πιθανότατα από την εγχώρια παραγωγή, ενώ το εισαγόμενο προϊόν προορίζεται κυρίως για μεταποίηση ή επανεξάγεται.

Η Καμπανία είναι η πρώτη σε έκταση και όγκο παραγωγής με περίπου 45% της εθνικής παραγωγής. Το Πιεμόντε παρουσιάζει σταθερή και ποιοτική παραγωγή, ειδικά στο Τορίνο, ενώ η Τοσκάνη σημείωσε ρεκόρ παραγωγής με αύξηση 20–25% σε σχέση με το 2024. Το Λάτσιο, η Καλαβρία και η Εμίλια-Ρομάνια συμπληρώνουν την παραγωγή. Παρά την αυξημένη προσφορά, η ζήτηση παραμένει υποτονική λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που καθυστερούν την εποχική κατανάλωση. Οι τιμές χονδρικής για τα κοινά κάστανα στην Ιταλία κυμαίνονται από €3,50 έως €4,70 ανά κιλό, ανάλογα με το μέγεθος. Οι marroni πωλούνται μεταξύ €4,00 και €6,00 ανά κιλό, κυρίως για χρήση στη ζαχαροπλαστική. Η Ιταλία είναι παγκόσμιος ηγέτης στις εισαγωγές κάστανων και δεύτερη στις εξαγωγές σε αξία μετά την Κίνα. Ο κλάδος αντιμετωπίζει προβλήματα όπως κλιματική αστάθεια, παράσιτα, χαμηλές τιμές παραγωγού και εγκατάλειψη παραδοσιακών καστανιώνων. Ωστόσο, υπάρχουν ευκαιρίες μέσω της προώθησης προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ, του αγροτουρισμού, της γαστρονομίας και των πολιτικών στήριξης όπως το Εθνικό Σχέδιο Καστανιάς 2022–2027. Για το 2026 προβλέπεται σταθεροποίηση της αγοράς, διατήρηση της υψηλής αξίας των marroni και ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας μέσω βιολογικής καλλιέργειας και κάθετης ολοκλήρωσης.

Ιταλία – Τιμές Χονδρικής (Οκτώβριος 2025)

Κατηγορία	Ποσότητα (τεμ./kg)	Τιμή €/kg	Μεταβολή από 2024
Castagne comuni	48–50	€4,70	-6%
Castagne comuni	60–65	€3,90	-17%
Castagne comuni	70–75	€3,50	-14%
Marroni	διάφορες	€4,00–6,00	σταθερές/αυξητικές

Ελλάδα – Τιμές Χονδρικής (Οκτώβριος 2025)

Κατηγορία	Ποσότητα (τεμ./kg)	Τιμή €/kg	Παρατηρήσεις
Κάστανα κοινά	50–60	€2,80–3,50	Χαμηλότερες τιμές λόγω υπερπροσφοράς και μειωμένης ζήτησης
Marroni (π.χ. ΠΟΠ Πηλίου, Αγιάς)	45–55	€3,80–4,50	Υψηλότερη τιμή λόγω ποιότητας και χρήσης στη ζαχαροπλαστική

Οι ελληνικές τιμές είναι **κατά 20–30% χαμηλότερες** από τις αντίστοιχες ιταλικές, ειδικά για τις κοινές ποικιλίες. Οι marroni στην Ελλάδα έχουν **ανταγωνιστική τιμή**, αλλά η Ιταλία διατηρεί **προβάδισμα στην εμπορική αξία λόγω ΠΟΠ/ΠΓΕ** και ισχυρής ζήτησης από τη βιομηχανία τροφίμων

Συμπεράσματα

- Η **Ιταλία** έχει υψηλότερες τιμές λόγω:
 - Ποιότητας (ιδιαίτερα στους marroni)
 - Εμπορικής ζήτησης (π.χ. marrons glacés)
 - Πιστοποιήσεων ΠΟΠ/ΠΓΕ
- Η **Ελλάδα** προσφέρει πιο **οικονομικές επιλογές**, αλλά με μικρότερη διεθνή αναγνωρισιμότητα.
- Και στις δύο χώρες, οι **τιμές επηρεάζονται από τον καιρό** (θερμοκρασίες που καθυστερούν την κατανάλωση) και την **προσφορά** (υπερπαραγωγή το 2025).

Εκτός από τους νωπούς καρπούς, τα τελευταία χρόνια κυκλοφορούν και έτοιμες μαγειρεμένες εκδοχές, σε μικρές συσκευασίες, κατάλληλες για κατανάλωση ως σνακ. Πρόκειται για ενδιαφέροντα προϊόντα για όσους αγαπούν αυτόν τον καρπό, καθώς είναι διαθέσιμα όλο τον χρόνο και έτοιμα προς χρήση. Οι τιμές σε αυτές τις περιπτώσεις κυμαίνονται γύρω στα 16–22 €/kg για τις συμβατικές κάστανες μαγειρεμένες στον ατμό και στα 27 €/kg για τη βιολογική εκδοχή. Οι ψημένες και ξεφλουδισμένες, που καταναλώνονται μετά από ένα πέρασμα στον φούρνο, με την επωνυμία Noberasco, αγγίζουν τα 50 €/kg. Από διατροφικής άποψης, η ενεργειακή αξία τους, που ανέρχεται στις 165 kcal ανά 100 g, είναι αρκετά υψηλή, αλλά σε σύγκριση με άλλους ξηρούς καρπούς έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, τα οποία μάλιστα είναι πλούσια σε απαραίτητα λιπαρά οξέα. Οι κάστανες παρέχουν επίσης σημαντική ποσότητα υδατανθράκων, κυρίως σύνθετων, και είναι πλούσιες σε φυτικές ίνες, γεγονός που τις καθιστά τρόφιμο με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη.

Στην Ελλάδα, οι τιμές χονδρικής για τα κοινά κάστανα κυμαίνονται από €2,80 έως €3,50 ανά κιλό, ενώ οι marroni (π.χ. ΠΟΠ Πηλίου, Αγιάς) πωλούνται μεταξύ €3,80 και €4,50. Οι ελληνικές τιμές είναι κατά 20–30% χαμηλότερες από τις αντίστοιχες ιταλικές, ειδικά για τις κοινές ποικιλίες. Οι marroni στην Ελλάδα έχουν ανταγωνιστική τιμή, αλλά η Ιταλία διατηρεί προβάδισμα στην ποιότητα και την εμπορική αξία λόγω ΠΟΠ/ΠΓΕ και ισχυρής ζήτησης από τη βιομηχανία τροφίμων. Η Ιταλία έχει υψηλότερες τιμές λόγω ποιότητας, εμπορικής ζήτησης και πιστοποιήσεων, ενώ η Ελλάδα

προσφέρει πιο οικονομικές επιλογές με μικρότερη διεθνή αναγνωρισιμότητα. Και στις δύο χώρες, οι τιμές επηρεάζονται από τον καιρό και την προσφορά.

Εισαγωγές-Εξαγωγές καστανού

Καστάνα με κέλυφος (in shell):

Συγκεντρωτικός Πίνακας (2021–2024)

Έτος	Εισαγωγές Ελλάδας από Ιταλία (EUR)	Εξαγωγές Ελλάδας προς Ιταλία (EUR)
2021	10.786.225	1.673
2022	7.310.709	1.423
2023	6.549.980	Δεν υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία
2024	6.060.738	39.674

Συνοπτικά στοιχεία για shelled chestnuts (2021–2024)

Έτος	Εισαγωγές Ελλάδας από Ιταλία (EUR)	Εξαγωγές Ελλάδας προς Ιταλία (EUR)
2021	454.278	Δεν υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία
2022	351.682	1.145
2023	136.345	1.257
2024	24.717	2.735

Συνολικός Πίνακας Εμπορίου Καστάνων (2021–2024)

Έτος	Εισαγωγές από Ιταλία (In Shell, EUR)	Εξαγωγές προς Ιταλία (In Shell, EUR)	Εισαγωγές από Ιταλία (Shelled, EUR)	Εξαγωγές προς Ιταλία (Shelled, EUR)
2021	10.786.225	1.673	454.278	Δεν υπάρχουν στοιχεία
2022	7.310.709	1.423	351.682	1.145
2023	6.549.980	Δεν υπάρχουν στοιχεία	136.345	1.257
2024	6.060.738	39.674	24.717	2.735

Πηγή: Eurostat

Επεξεργασία: Γραφείο ΟΕΥ Ρώμης

Οι βιοτεχνολογίες συμβάλλουν σημαντικά στην αναβάθμιση της καστανοκαλλιέργειας στην Ιταλία, αντιμετωπίζοντας τόσο **παραγωγικές όσο και περιβαλλοντικές προκλήσεις**. Ακολουθούν οι βασικοί τρόποι με τους οποίους βοηθούν:

- **Ανάπτυξη ανθεκτικών ποικιλιών**

Μέσω γενετικής βελτίωσης και διασταυρώσεων (π.χ. με ιαπωνικές ή κινεζικές ποικιλίες), δημιουργούνται **υβρίδια** που είναι **ανθεκτικά σε ασθένειες** όπως ο *cinipide galligeno*, **πρώιμα** στην παραγωγή, **μεγαλύτερου μεγέθους** και πιο εμπορικά ελκυστικά.

- **Βιολογική φυτοπροστασία**

Χρήση **παρασιτοειδών εντόμων** όπως το *Torymus sinensis* για την καταπολέμηση του *cinipide*, αντί για χημικά και ενίσχυση της **βιολογικής πιστοποίησης** των προϊόντων και μειώνει την περιβαλλοντική επιβάρυνση.

- **Μοριακή ταυτοποίηση ποικιλιών**

Χρήση DNA markers για την **ταυτοποίηση και διατήρηση παραδοσιακών ποικιλιών**, προστατεύοντας τη **γενετική βιοποικιλότητα**, αλλά και πιστοποίηση ΠΟΠ/ΠΓΕ και στην ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

- **Ανάλυση εδαφών και φυτών**

Εφαρμογή **βιοτεχνολογικών εργαλείων** για την παρακολούθηση της υγείας των φυτών και του εδάφους και **προληπτικής παρέμβασης** σε περιπτώσεις στρες, ασθενειών ή ελλείψεων θρεπτικών στοιχείων.

- **Μεταποίηση και καινοτομία προϊόντων**

Ανάπτυξη νέων προϊόντων (π.χ. εκχυλίσματα κάστανου για φαρμακευτική χρήση, λειτουργικά τρόφιμα) και βελτίωση της **σταθερότητας και διάρκειας ζωής** των μεταποιημένων προϊόντων.

Έρευνα και Καινοτομία

- **Κέντρο Περιφερειακής Καστανοκαλλιέργειας του Πιεμόντε:** Διεξάγει έρευνα σε:
 - Βελτίωση γενετικού υλικού
 - Ανθεκτικά υποκείμενα και ποικιλίες
 - Βιοτεχνολογίες και χαμηλού αντίκτυπου φυτοπροστασία
 - Παραγωγή φαρμακευτικών προϊόντων από εκχυλίσματα κάστανου Πηγή: centrocastanicoltura.org
- **Castagneto didattico-sperimentale di Granaglione (Εμίλια-Ρομάνια):** Εθνικό κέντρο βιοποικιλότητας για τον κάστανο, με 14 ποικιλίες καρπών και 4 ξυλώδεις ποικιλίες. Παράγει μέλι, αλεύρι, προϊόντα δασικής μεταποίησης Πηγή: fondazioneclarisbo.it

- **Confagricoltura Cuneo:** Προωθεί την αναδιάρθρωση της καστανοκαλλιέργειας με έμφαση στην ποιότητα, μηχανοποίηση και χρήση νέων τεχνολογιών. Η περιοχή διαθέτει 4.270 εκτάρια παραγωγικών καστανιών Πηγή: [FreshPlaza](#)

Χρηματοδοτήσεις και Σχέδια Ανάπτυξης

- **Περιφέρεια Τοσκάνης:**
 - Νέες χρηματοδοτήσεις ύψους €1.990.700 για την ανάκαμψη και βελτίωση των καστανιών Πηγή: www.regione.toscana.it
 - Δημιουργία του **Distretto Rurale Castanicolo Toscano** για την ενίσχυση της συνεργασίας, της καινοτομίας και της προβολής του προϊόντος Πηγή: ancitoscana.it
- **Περιφέρεια Εμίλια-Ρομάνια:**
 - Επένδυση €4,6 εκατ. για την απλοποίηση των διαδικασιών ανάκτησης εγκαταλελειμμένων καστανιών και την ενίσχυση της βιωσιμότητας του κλάδου Πηγή: www.freshplaza.it
- **Trentino – Parco Fluviale della Sarca:**
 - Ειδικό πρόγραμμα για ιδιώτες και αγρότες με στόχο την ανάκτηση και διατήρηση των καστανιών, με έμφαση στη βιοποικιλότητα και την παραδοσιακή γνώση Πηγή: www.bimsarca.tn.it
- **Πρόγραμμα PSP 2023–2027 (Πιεμόντε):**
 - Χρηματοδότηση €433.000 για συλλογική διαχείριση καστανιών στη Valle Varaita, με στόχο την υπέρβαση της κατακερματισμένης ιδιοκτησίας Πηγή: www.targatocn.it

Εκδηλώσεις και Δίκτυα

- **Castanea Expo 2025 (Φλωρεντία, 12–14 Δεκεμβρίου):**
 - Πρώτη εθνική έκθεση αφιερωμένη στην καστανιά, με συμμετοχή επιστημονικών φορέων, παραγωγών, μεταποιητών και αγοραστών. Εστιάζει σε καινοτομία, βιωσιμότητα και γαστρονομία Πηγή: www.firenzefiera.it
- **Δίκτυο Slow Food των Καστανοκαλλιεργητών:**
 - Προωθεί την παραδοσιακή καστανοκαλλιέργεια ως στρατηγική για την αναγέννηση των ορεινών περιοχών και την προστασία της πολιτιστικής κληρονομιάς Πηγή: www.ildolomiti.it

Χρήσιμοι σύνδεσμοι:

Associazione nazionale Città del Castagno

Via Vittorio Emanuele, 9 – 55032 Castelnuovo di Garfagnana (LU)

info@cittadelcastagno.it

cittadelcastagno@pec.it

Πρόεδρος

presidente@cittadelcastagno.it

Τηλ.+39 340 938 2037

CSDC - Centro di Studio e Documentazione sul Castagno-Κέντρο Μελέτης για το κάστανο

Via Castelnaudary, 5 (Angolo Via Razzi) - 50034 MARRADI (FI)

Cell.: 0039 338 50 63 274

Email: info@centrostudicastagno.it

Πρόεδρος : Prof. Elvio Bellini

Email: info@centrostudicastagno.it

Γραφείο ΟΕΥ Ρώμης