

## NEWS FROM THE WORLD

Cresce la domanda di castagne sui mercati europei: la Turchia se ne è accorta

### GROWING INTEREST FOR CHESTNUTS ON EUROPEAN MARKETS: FOCUS ON TURKEY

M.G. MELLANO<sup>1</sup>

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

La maggior parte delle castagne presenti sui mercati europei proviene dalla Cina e, in misura minore dalla Turchia, Paese per il quale esistono notevoli difficoltà d'accesso sulle piazze europee. È quanto riportato a dicembre da Freshplaza, pubblicazione consultata dai principali operatori del settore ortofrutticolo nazionale.

L'articolo evidenzia le differenze delle castagne provenienti dalla Cina e dalla Turchia, relativamente alle caratteristiche qualitative, economiche e di logistica. Secondo il manager Umut Ocak, dell'azienda Aykes, che produce castagne, fichi e albicocche essiccati, i retailer e i consumatori europei non sono a conoscenza delle differenze fra castagne cinesi, meno saporite di quelle turche, ma con prezzo confrontabile e con un minore *transit time*. Il mercato più importante per la Aykes è l'Italia, dove la domanda è continua durante tutto l'anno, ma l'azienda esporta castagne anche sul mercato inglese, sebbene in un periodo più breve.

Nella provincia di Aydin sono presenti condizioni ideali per la castanicoltura, spesso condotta in regime biologico, anche se non tutti i coltivatori sono ufficialmente certificati in questo senso. La presenza di mar Mediterraneo e mar Egeo, insieme alle confinanti regioni montagnose, determinano un clima estremamente favorevole per il castagno. Questo fa sì che la Turchia abbia un vantaggio produttivo su Paesi concorrenti come Cina, Portogallo e Spagna.

Fonte: <http://www.freshplaza.it/article/87151/In-Italia-la-domanda-di-castagne-turche-dura-tutto-lanno>

## LA COLTURA NEL MONDO

In December 2016, FreshPlaza, an online magazine consulted by the main national fresh fruit companies and growers, reported that the most part of chestnuts in the European markets comes from China and, in lower amounts, from Turkey.

According to Mr. Umut Ocak, manager of AYKES Turkish company, which produces dried chestnuts, figs and apricots, European retailers and consumers are not able to distinguish Chinese and Turkish chestnuts: the first ones have less aroma than the second ones, even if they show similar price and a longer transit time.

The most important market for AYKES company is Italy, where chestnut demand is continuous during the year, but the company also exports chestnuts on the British market, although in a shorter period. Sales in the UK market diminished if compared to the last two years, due to the weak British pound. The Italian market differs from the UK one, as Italy has a much larger industry based on processed chestnuts.



Chestnuts are used for all sorts of products, such as baby foods based on chestnut flour. Chestnut flour also acts as a good alternative to cereals, which makes it invaluable for the production of gluten free products.

**In the province of Aydin there are ideal conditions for the chestnut cultivation: the presence of the Mediterranean and Aegean Seas and the mountainous regions leads to a very favorable climate for chestnut trees.**

Many farmers produce chestnuts according to biological

agriculture, even if not officially certified. For this reason, Turkey presents benefits in relation to other chestnut producer countries as China, Portugal and Spain: Spanish and Portuguese chestnuts, for example, are more expensive due to higher production costs.

The main challenge is awareness of new markets. In particular, there are a lot of Dutch chestnut buyers and demand is high.

Dutch companies could import Turkish chestnut with a high quality and a lower price.

