

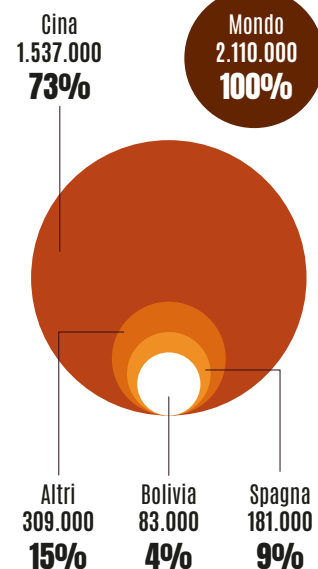
Frutta in guscio. DENTRO C'È L'ITALIA.



La castagna

OFFERTA

La produzione mondiale media degli ultimi 5 anni (castagne 000 kg)



Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Faostat

2,1 mld kg

La produzione media mondiale di castagne degli ultimi 5 anni

ITALIA

5° produttore mondiale di castagne con una produzione media del periodo di circa 55 milioni di kg (3%)

CINA

Leader della produzione mondiale di castagne (73% dei quantitativi complessivi)

SUPERFICI IN ITALIA

39.421 ettari

La superficie castanicola italiana

superfici in aumento negli ultimi 3 anni

	2022		2023		2024	
	ha	%	ha	%	ha	%
Campania	15.184	42%	15.227	37%	14.879	38%
Calabria	6.853	19%	6.853	17%	6.853	17%
Piemonte	n.d.	n.d.	4.626	11%	4.551	12%
Lazio	4.062	11%	4.074	10%	4.088	10%
Toscana	3.192	9%	3.266	8%	3.408	9%
Emilia-Romagna	2.238	6%	2.224	5%	2.047	5%
Altre	4.645	13%	4.481	11%	3.595	9%
Italia	36.174	100%	40.751	100%	39.421	100%

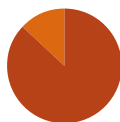
Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Istat

4 province

raggruppano oltre il 50% della superficie castanicola nazionale

Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Istat

6 regioni (Campania, Calabria, Piemonte, Lazio, Toscana ed Emilia-Romagna) rappresentano oltre il 90% della superficie investita



64 mln kg

La produzione annuale media castanicola italiana degli ultimi 3 anni (+14 mln/kg nel 2024 VS 2020)

92%

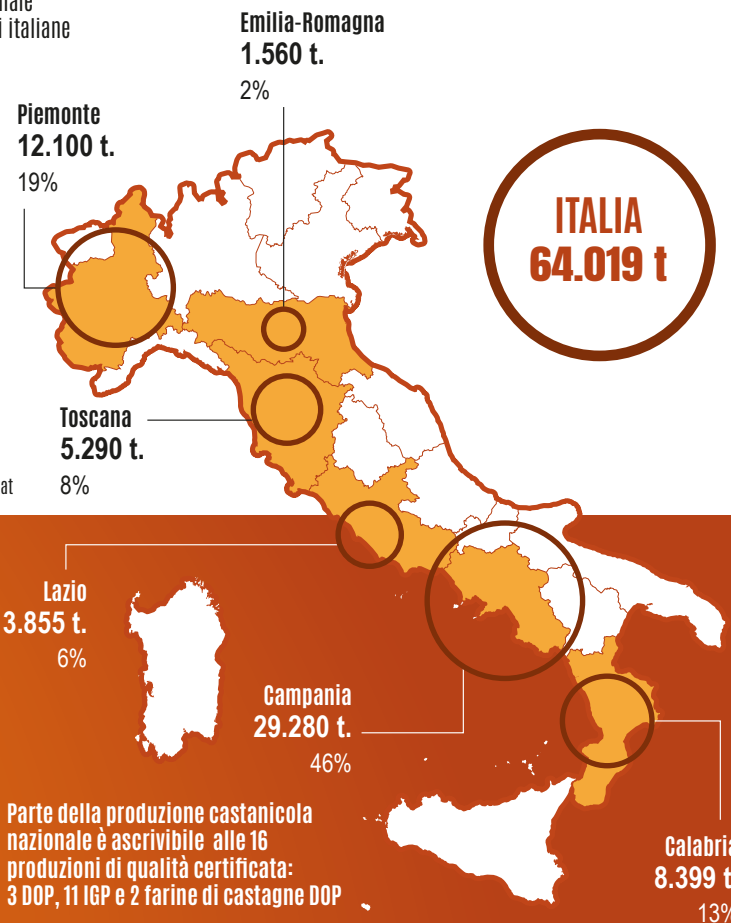
La quota di produzione nazionale coperta dalle prime 6 regioni italiane

PRODUZIONE

media 2022-24



Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Istat



Parte della produzione castanicola nazionale è ascrivibile alle 16 produzioni di qualità certificata: 3 DOP, 11 IGP e 2 farine di castagne DOP

Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Istat

WITHUB

GLI SCAMBI CON L'ESTERO DELL'ITALIA

Complessivamente, la bilancia commerciale fa registrare un trend positivo che partendo da un deficit di circa 50,2 milioni di euro del 2018, raggiunge un attivo di 31,2 milioni di euro nel 2024

IMPORT

18 mln kg - La quantità importata dall'Italia negli ultimi 5 anni (vs 12 mln/kg esportati)

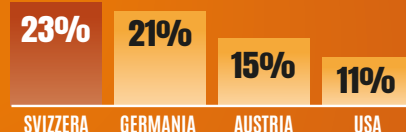
Fornitori principali: importazioni complessive italiane



EXPORT

12 mln kg - La quantità media esportata dall'Italia negli ultimi 5 anni destinata per lo più al mercato europeo

Destinazioni principali: esportazioni italiane



Frutta in guscio. DENTRO C'È L'ITALIA.



La castagna

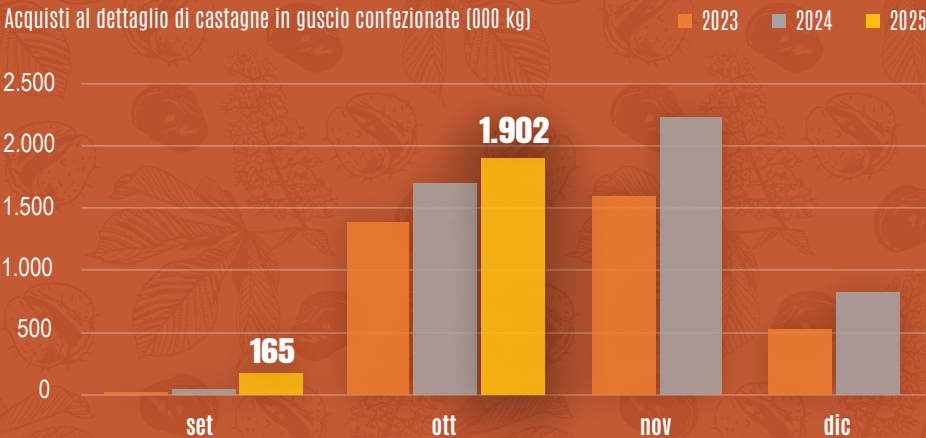
Fonte: Ismea-NIQ-MT



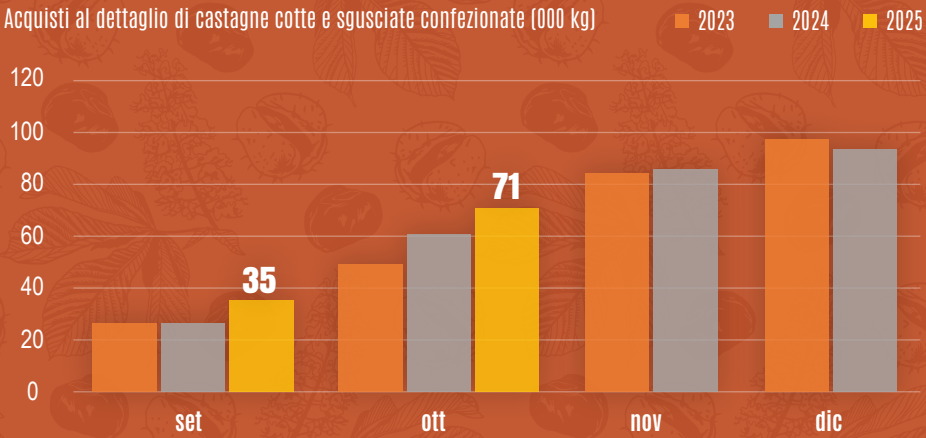
MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



In Italia, i consumi di castagne mostrano una spiccata stagionalità e sono concentrati tra ottobre e dicembre. A ottobre 2025, gli acquisti di castagne confezionate da parte delle famiglie hanno registrato un aumento del 12% in quantità rispetto al 2024 e ciò rappresenta un buon viatico per i mesi di novembre e dicembre.



Le castagne cotte al vapore, sgusciate e confezionate, sono un'interessante innovazione di prodotto che sta facendo sempre più presa sul consumatore italiano che le utilizza anche come ingrediente in preparazioni più elaborate, come zuppe e vellutate o le abbina a piatti a base di carni. Le vendite di questo prodotto sono maggiormente destagionalizzate rispetto alle castagne fresche e, a ottobre 2025, gli acquisti sono cresciuti del 17% rispetto al 2024.



DOMANDA



5 mln kg circa
La quantità di castagne confezionate acquistate ogni anno in Italia.
Valore: 30 mln/€



6€/kg
Il prezzo medio al dettaglio



4%
La quota di spesa destinata dalle famiglie all'acquisto delle castagne VS totale categoria frutta a guscio



-31% (2023 VS 2022) e +31% nel 2024 VS 2023
La tendenza degli ultimi anni evidenzia un andamento altalenante dei consumi

		2022	2023	2024	2023 vs '22	2024 vs '23
SPESA	.000 euro	26.505	22.979	28.615	-13%	25%
ACQUISTI	.000 kg	5.389	3.738	4.910	-31%	31%
PREZZO MEDIO	euro/kg	4,92	6,15	5,83	25%	-5%

Fonte: ISMEA-Nielsen IQ

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

QUANTITÀ IDEALI

Si consiglia di consumare la frutta con moderazione e sempre all'interno di una dieta bilanciata, dato l'alto contenuto calorico ed energetico. Gli specialisti dell'alimentazione reputano che 30 grammi di mandorle, noci, pistacchi e altre varietà di frutta secca costituiscano la quantità ideale da consumare nell'arco di una giornata

Fonte: prof. Giorgio Calabrese

COME AGISCE

La frutta secca aiuta a ridurre il colesterolo cattivo, grazie all'azione degli acidi grassi Omega-3 e 6

• Favorisce inoltre le funzioni cardiovascolari e protegge il cuore

• Essendo dotata anche di antiossidanti, mangiare 15-20 grammi di mandorle, noci o pistacchi al giorno aiuta a contrastare i radicali liberi, proteggere dall'invecchiamento e dalle infiammazioni

• Agisce inoltre nella regolazione della pressione arteriosa, grazie alla presenza di sali minerali come zinco, magnesio, ferro, fosforo, calcio e potassio

Le castagne contengono flavonoidi utili per la salute cardiovascolare

WITHUB