



# CASTAGNA N'ZITA



## CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La presenza di diverse varietà/cultivar di castagne e marroni nell'area del Piceno è ampiamente descritta da numerosi autori a partire dagli inizi del '900 (Vigiani 1908, 1923; Piccioli 1922; Breviglieri 1955; Guidi 1997, 2006) ed evidenzia la notevole vocazionalità di questo territorio alla castanicoltura. Non tutte le denominazioni utilizzate corrispondono ad entità oggi rinvenibili e non sempre discriminano fra castagna e marrone. Esse sono: N'zita, Gentile; Pallante, Tallacano, Primitica, Verdone, Castagna di Fera, Castagna di Felò, Castagna di San Malentino, Marro-nicno dell'Ascensione. L'attuale N'zita potrebbe corrispondere alla Inserta (Piccioli 1922) o più probabilmente alla N'zita gentile (Breviglieri 1955). Questo autore così la descrive: "... del Comune di Acquasanta Terme. Castagna grande, ovale. Appuntita, di colore marrone scuro, abbastanza regolare, apice semi prominente, peloso; torcia media; ilo grande a contorno sinuoso, assai scabroso, con raggiatura grande, a raggi lunghi: Le castagne dei campioni esaminati hanno forma molto variabile e irregolare". Guidi (2006) la inserisce fra le castagne definendola: "varietà interessante per pezzatura e caratteristiche organolettiche, ... di valore commerciale medio, diffusa prevalentemente nell'acquasantano."

La presenza di N'zita viene associata prevalentemente ai castagneti delle località di Pozza e Umito (comune di Acquasanta Terme) che sono fra quelle di maggiore rilevanza nel panorama provinciale e regionale. Peraltro, l'incidenza di tale entità, secondo i coltivatori locali, sarebbe stimabile intorno al 3-5% della produzione totale della zona.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### ALBERO

Individui di prima grandezza, spesso ultracentenari, portamento semi-assurgente con fusto colonnare, chioma globosa ma più raccolta rispetto ad altre cultivar locali, sebbene dipendenza dalle potature effettuate. Elevata vigoria.

### FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne, con base acuta, breve picciolo e due stipole basali oblunghe. La lamina è lunga 16-28 cm e larga 5-10 cm, lanceolata, acuminata all'apice e seghettata nel margine, con denti acuti e regolarmente dislocati. Color verde più brillante nella pagina superiore.

### FIORE-INFIORESCENZA

I fiori sono unisessuati, presenti sulla stessa pianta (ma non interfertili): quelli maschili sono di colore bianco-giallastro, riuniti in piccoli glomeruli e disposti in amenti eretti lunghi 5-15 cm, emessi all'ascella delle foglie. Quelli femminili isolati o riuniti in gruppi di 2-3 nella parte basale dell'amento per facilitare ricezione del polline. In generale i fiori di N'zita sono più numerosi rispetto ai marroni.

### IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila. Non autogama.

### FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Numero costante di ricci per infiorescenza, caratterizzati da aculei corti (rispetto ad altre cultivar locali) contenenti 2-3 acheni di forma ellittico-allargata. Il frutto ha forma ellissoidale

trasversale-globosa. Dimensioni medio-grandi (da 10-15 g a 16-20 g). Scarsa pubescenza della torcia. Ampia cicatrice basale (ilo). Le caratteristiche del frutto consentono di classificare tale cultivar come castagna:

*Pericarpo (o perisperma)*: lucido di colore marrone chiaro con striature lisce più scure sul dorso.

*Episperma*: tegumento sottile aderente alle frequenti incisioni dell'endosperma e quindi non facilmente asportabile. Frutto non sempre completamente settato.

*Endocarpo (o endosperma)*: di colore crema chiaro con frequente polispermia (poliembriologia) e presenza di incisioni.

### CARATTERI DELLA POLPA

Polpa color crema chiaro, ricca di amidi, di buon sapore ma meno dolce dei marroni. Adatta per farina e meno per consumo diretto.

### FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate. Impiega tre mesi e mezzo per completare il ciclo di fruttificazione. Più precoce rispetto ai marroni con raccolta a inizio stagione.

### SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Buona; maggiore rispetto ai marroni.

### RESISTENZA ALLE GELATE

Poco sensibile alle gelate tardive e comunque presenta una resistenza superiore a quella dei marroni.



N° REPERTORIO: 121  
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: **Fagaceae**

GENERE: **Castanea**

SPECIE: **sativa**

NOME COMUNE: **Castagna N'zita**

SINONIMI: **Inserta o N'zita gentile**

RISCHIO DI EROSIONE: **Alto**

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:

**Comune di Acquasanta Terme (AP)**

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o  
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agricola e Agrituristica Laga Nord di Ascenzio e Fausta Santini s.s., Frazione Umito, 53, 63095 Acquasanta Terme (AP)**

## COMPORTEMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

### PRODUTTIVITÀ

80-100 kg di castagne per pianta adulta in buone condizioni. In piante di 20-25 m di altezza anche 100-130 kg. Pezzature diversificate.

### VOCAZIONALITÀ

I castagneti da frutto vegetano su terreni sciolti, ben drenati, neutrofilo o debolmente acidi (pH fra 5 e 6,5). Sono presenti ad altitudini comprese fra i 300 ed i 950 m.s.l.m. fra i querceti termofili (in basso) e le faggete (in alto).

### TECNICHE COLTURALI

Tutti i castagneti da frutto tradizionali delle Marche sono di fatto considerati bosco secondo la legge forestale n. 6 del 2005 e quindi sono sottoposti alle norme delle Prescrizioni di Massima e Polizia Forestale (PMPF, D.G.R. 1732/2018), in particolare al Capo V, art. 32.

Le tecniche di coltivazione sono quelle tradizionali della zona. In particolare, è vietato l'impiego di fertilizzanti di sintesi e l'uso di fitofarmaci nella fase produttiva. Vengono praticate potature di rimonda e ripuliture del terreno.



Gli innesti sono praticati soprattutto a zufolo utilizzando marze di 1-2 anni su portainnesti costituiti soprattutto da polloni. La raccolta è prevalentemente manuale a terra ed è ancora diffusa la tecnica di conservazione in "ricciara" ovvero cumuli o fosse dove i ricci ancora chiusi vengono stratificati separati da strati di fogliame e rametti e copertura finale con materiale vegetale di ripulitura del castagneto. Il marrone matura lentamente in circa 1 mese ed è poi pronto per il consumo e può conservarsi in modo naturale per circa 1 anno.

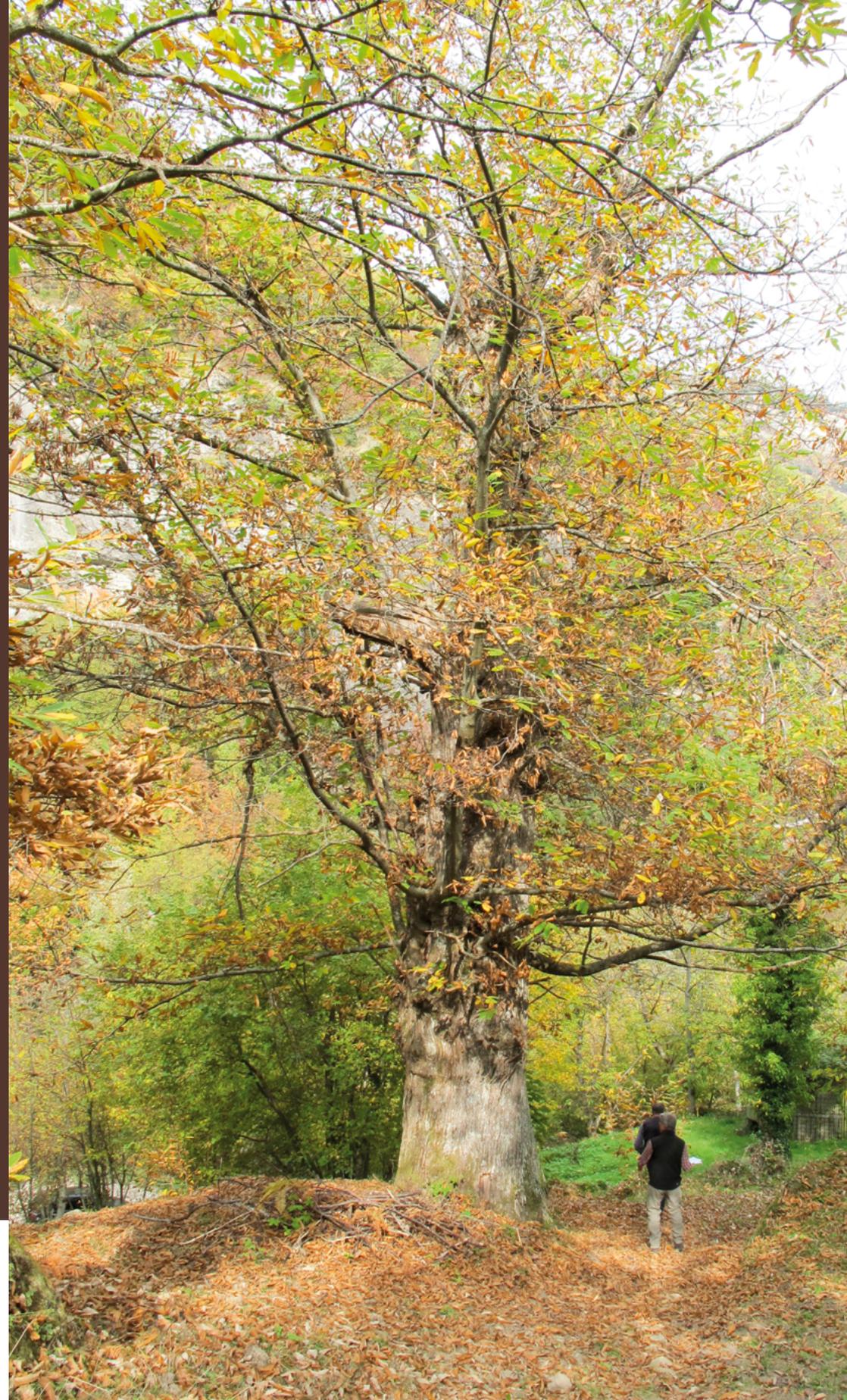
Altro metodo di conservazione è la "curatura" una sorta di sterilizzazione in acqua e successiva asciugatura. È una cultivar di buona qualità utilizzata prevalentemente per la produzione di farina e quindi in diminuzione a causa della concorrenza dei marroni locali molto più remunerativi e destinati al consumo diretto o per industria dolciaria.

### UTILIZZI GASTRONOMICI

Sebbene di minor valore organolettico per il consumo diretto il frutto trova diversi utilizzi gastronomici locali che ne incentivano la possibilità di valorizzazione sul territorio. Si può impiegare infatti per la preparazione del raviolo dolce di Ascoli Piceno, confetture, ed anche per la preparazione della birra e di altri piatti tipici serviti negli agriturismo locali.

### AZIENDE COLTIVATRICI

Secondo un censimento non esaustivo di Agostini (2006) e di Santini (2015) sarebbero diverse le aziende, oltre a quella di riferimento, che coltivano seppure in modo marginale la castagna N'zita all'interno dei loro castagneti.



Scheda elaborata da:

Prof. Carlo Urbinati e dott. Riccardo Carlacchiani  
UNIVPM - D3A - Area scientifica di Sistemi Forestali