



MARRONE CLASSICO

N° REPERTORIO: 122
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: **Fagaceae**

GENERE: **Castanea**

SPECIE: **sativa**

NOME COMUNE: **Marrone classico**

SINONIMI: **Marrone**

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
province di Ascoli Piceno e Fermo

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)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La distinzione fra castagne e marroni è fondata sulle caratteristiche fenotipiche e organolettiche dei frutti e non sulle dimensioni. In generale i caratteri discriminanti sono: a) la forma ovale-allargata o ovale-ellittica; b) il pericarpo (buccia) sottile e di colore marrone con striature più scure spesso in rilievo; c) il perisperma (pellicola) di facile asportazione che non penetra facilmente nella polpa del seme; d) l'endosperma (parte polposa) mono-embriionale; e) la polpa di sapore dolce e che mantiene la consistenza anche dopo la cottura. Il Marrone Classico è quello maggiormente diffuso nel territorio ascolano e fermano e costituisce circa il 50% della produzione totale della zona. Probabilmente corrisponde al "Marrone" che Il Piccoli (1922) nella sua "Monografia del Castagno" descrive così: "... castagne alte 28 mm, lunghe 32, e larghe 20, pelose in alto e attorno all'ilo ch'è piccolo: da Ascoli Piceno a Macerata." Breviglieri (1955) individua un gruppo di marroni locali attribuibili al gruppo toscano, cinque dei quali distinti per area amministrativa (Ascoli Piceno, Acquasanta, Arquata del Tronto, Comunanza, Montegalgo) oltre al Marroncino marchigiano. I primi tre sono descritti con caratteristiche molto simili fra loro e con quelli del gruppo toscano. Guidi (2006) propone una varietà di marrone coltivato e raccolto nelle province di Ascoli Piceno e Macerata, dalle valli del Tronto e del Fluvione a quelle dell'Aso e del Tenna, nei comuni di Ascoli Piceno, Acquasanta Terme, Arquata del Tronto, Montegalgo, Roccafluvione, Montemonaco, Montefortino, Comunanza, Amandola, Montefalcone, Rotella e Smerillo. Secondo tale autore prevalgono le convergenze di carattere qualitativo sulle divergenze quantitative, sempre difficili da discriminare su campioni provenienti da piante di diversa età e ubicazione. Nel suddetto territorio, ulteriormente allargato, a seguito di alcune analisi condotte a cura di ASSAM, nel 2006 venne proposta l'indicazione geografica protetta (IGP) di un generico "Marrone della Laga e dei Sibillini" peraltro mai registrato.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Di prima grandezza con portamento semi-assurgente, rami eretto-espansi e la corteccia di colore grigiastro con screpolature più o meno lunghe. La chioma è generalmente globosa-piramidale ma la sua forma dipende molto dalle potature effettuate. Elevata vigoria.

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne, con base fogliare acuta, con 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 riuniti in piccoli glomeruli, di colore biancastro, disposti in amenti eretti emessi all'ascella delle foglie, lunghi 5-15 cm; quelli femminili isolati o riuniti in gruppi di 2-3 nella parte basale dell'amento.

IMPOLLINAZIONE

Non autogama; prevalentemente anemofila ma anche entomofila.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Numero costante di ricci per infiorescenza, caratterizzati da aculei corti e contenenti 2-3

acheni di forma ellittico-allargata. Il frutto ha forma ellissoidale trasversale-globosa. Scarsa o nulla pubescenza della torcia. ridotta cicatrice ilare. Dimensioni medio-grandi (da 10-15 g a 16-20g).

Il frutto-infruttescenza è costituito dalle seguenti parti:

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

Episperma: sottile ma facilmente asportabile anche in presenza di alcune incisioni edell'endosperma.

Endocarpo (o *endosperma*) di colore bianco poliembriionale e limitata presenza di incisioni.

CARATTERI DELLA POLPA

Di colore bianco, ottimo sapore e adatta per consumo diretto.

FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate. 3 mesi e mezzo per completare il ciclo di fruttificazione. Raccolta a metà della stagione autunnale.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Media. Inferiore rispetto alle castagne.

RESISTENZA ALLE GELATE

Localmente non risulta particolarmente sensibile alle gelate tardive.



COMPORTEMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

Elevata: circa 100 kg per pianta adulta in buone condizioni.

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 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 ed è ancora diffusa la tecnica di conservazione in "ricciara" ovvero cumuli o fosse dove i ricci battuti 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 ottima qualità utilizzata prevalentemente per il consumo diretto o per l'industria dolciaria.

UTILIZZI GASTRONOMICI

L'elevato valore organolettico e l'ampia diffusione rendono questo marrone ideale per il consumo diretto. Il frutto trova anche 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 agriturismi locali. Si era costituita un'associazione provinciale di castanicoltori non più attiva.

AZIENDE COLTIVATRICI

Secondo un censimento non esaustivo di Agostini (2006) e di Santini (2015) le aziende produttrici, sebbene di piccole dimensioni, sono numerose in tutto il territorio ascolano (e fermano). Si stima che il Marrone Classico sia coltivato in alcune centinaia di ettari nella zona.



Scheda elaborata da:

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