

MARRONE RUGOSO

N° REPERTORIO: 123
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: *C. sativa* Mill.

NOME COMUNE: Marrone
rugoso

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
alto Piceno e Fermano

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Campo collezione
biodiversità castanicola
AMAP - Frazione Matera
Acquasanta Terme (AP)



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La denominazione di questa accessione, riferita alla presenza di striature scure ben percepibili al tatto sul pericarpo del frutto, non è rinvenibile fra quelle presenti nella bibliografia storica. Le caratteristiche differenziali rispetto alle altre accessioni sono peraltro molto evidenti anche da un punto di vista organolettico. La presenza di almeno 6-7 varietà locali è riportata da Vigiani (1908 e 1923), da Piccioli (1922) e da Breviglieri (1955) che evidenziano la notevole vocazionalità del territorio ascolano. Fra le varietà elencate, tutte attribuite da questi autori al grande gruppo del marrone toscano sono comprese: a) un *“Campione del Comune di Acquasanta”* e un *“Campione del Comune di Arquata del Tronto”* con *“frutti di buone caratteristiche e in gran parte rispondenti al marrone tipico”*. Secondo i castanicoltori locali l'incidenza produttiva del Marrone Rugoso, presente prevalentemente nella frazione di Pozza (comune di Acquasanta Terme), sarebbe il 20% del totale della zona.

Secondo un censimento non esaustivo di Santini (2015) il Marrone Rugoso è coltivato in decine di ettari soprattutto nella zona di Pozza e Umito da numerose piccole aziende.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

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.

ALBERO

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

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila. Non autogama.

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne con base fogliare prevalentemente 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 cupo nella pagina superiore.

FIORE-INFIORESCENZA

I fiori sono unisessuati, presenti sulla stessa pianta (ma non interfertili): quelli maschili sono riuniti in piccoli



FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Numero costante di ricci per infiorescenza. 2-3 acheni di forma variabile da ellissoide-trasversale a ellissoide-trasversale-globoso. Scarsa o nulla pubescenza della torcia; ampia cicatrice ilare. Dimensioni grandi e molto grandi (da 16-20 g a oltre 20g).

Pericarpo (o perisperma): lucido di colore marrone-rosastro con striature più scure in rilievo.

Episperma: tegumento sottile ma molto facilmente asportabile (meno del Marrone Gentile), può penetrare leggermente nell'endosperma quasi mai settato.

Endocarpo (o endosperma): di colore bianco con polispermia (poliembrionia) e leggerissime incisioni.

CARATTERI DELLA POLPA

Color bianco, di ottimo sapore adatta per consumo diretto e industria dolciaria. Dopo una decina di giorni dalla raccolta diminuisce molto di volume e risulta decisamente più dolce.

FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate. 3,5 mesi per completare il ciclo di fruttificazione. Raccolta a metà stagione.



SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Media. Inferiore rispetto alle castagne.

RESISTENZA ALLE GELATE

In generale i marroni hanno minore resistenza rispetto alle varietà di castagne.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

Buona: 80-100 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 CULTURALI

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 varietà 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 ottimo per il consumo diretto. Se lessato (localmente “cucchilù”) si raggrinzisce, ma diventa il più dolce fra tutte le varietà dell’acquasantano.

Trova anche diversi utilizzi gastronomici locali: preparazione del raviolo dolce di Ascoli Piceno, confetture, ed anche per la preparazione della birra e di altri piatti tipici serviti negli agriturismi locali.

Custodi Biodiversità Agraria:

Azienda Agricola e Agrituristicamente Laga Nord
di Ascenzio e Fausta Santini s.s

Frazione Umito - Acquasanta Terme (AP)

Azienda agricola De Angelis Simona

Frazione centrale - Acquasanta Terme (AP)

Azienda agricola Poli Michela

Frazione Arola - Acquasanta Terme (AP)

Azienda agricola Ciampini Alberto

Frazione Pozza - Acquasanta Terme (AP)



Scheda elaborata da:

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