

MARRONE GENTILE

N° REPERTORIO: 124
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: *C. sativa* Mill.

NOME COMUNE: Marrone
gentile

SINONIMI: Castagna
gentile, Zita Gentile

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Acquasanta
Terme

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



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il Marrone Gentile potrebbe corrispondere alla Zita gentile del Comune di Acquasanta Terme descritta da Breviglieri (1955) come “...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 (1997) descrive invece una Castagna Gentile come: “varietà interessante per pezzatura e caratteristiche organolettiche, ... di valore commerciale medio, diffusa prevalentemente nell'acquasantano”.

Oggi la sua presenza appare concentrata nella frazione di Umito (comune di Acquasanta Terme) con una incidenza produttiva del 10% rispetto al totale.

Secondo un censimento parziale di Santini (2015) le aziende produttrici sarebbero numerose, sebbene di piccole dimensioni, soprattutto nella zona di Umito (e Pozza) dove si stima che il marrone Gentile sia coltivato in decine di ettari.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Albero di prima grandezza con rami eretto-espansi e la corteccia di colore grigiastro presenta 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, 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 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. 2-3 acheni di forma forma di ellissoide trasversale o ellissoide trasversale globoso. Dimensioni grandi e molto grandi (da



16-20 g a oltre 20g). Scarsa o nulla pubescenza della torcia; piccola cicatrice ilare. Il frutto-infruttescenza è costituito dalle seguenti parti:

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

Episperma: tegumento sottile ma molto facilmente asportabile, può penetrare leggermente nell'endosperma quasi mai settato.

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

I frutti sono della forma di ellissoide trasversale o ellissoide trasversale globoso.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa color bianco, di ottimo sapore adatta per consumo diretto e industria dolciaria.

FENOLOGIA

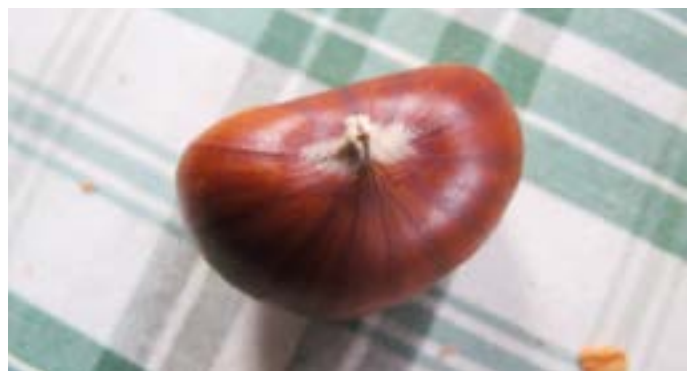
Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate. 3 mesi e mezzo per completare il ciclo di fruttificazione. Raccolta a metà stagione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Media; inferiore rispetto alle cultivar di castagne.

RESISTENZA ALLE GELATE

Localmente non risulta particolarmente sensibile alle gelate tardive.



COMPORTAMENTO 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 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 zufole 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.

Custodi Biodiversità Agraria:

Azienda Agricola e Agrituristica 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 sn - 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