

MARRONCINO DELL'ASCENSIONE

N° REPERTORIO: 130
inserita il 15.12.2020

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: *C. sativa* Mill.

NOME COMUNE:
Marroncino
dell'Ascensione

SINONIMI: Marroncino
marchigiano

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Versante Nord del Monte
dell'Ascensione

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



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il patrimonio varietale del castagno da frutto nel territorio di Ascoli Piceno è stato definito (Guidi 1996, 1997 e 2006) *“una vera e propria banca “all’aperto” di germoplasma selezionato in secoli di coltivazione”*. Peraltro, la mappatura delle varietà presenti nell’intero territorio regionale non è ancora stata realizzata. La presenza di almeno 6-7 varietà/cultivar locali nell’area interna del Piceno, fermano e alto-maceratese è riportata già nel primo ventennio del secolo scorso da Vigiani (1908 e 1923) e Piccioli (1922). Fra questi, è citato un marrone coltivato nelle province di Macerata e Ascoli Piceno, che viene così descritto: *“castagne alte 28 mm, lunghe 32 e larghe 20, pelose in alto e attorno all’ilo ch’è piccolo: da Ascoli Piceno e Macerata”*. Anche Breviglieri (1955) in un ampio e dettagliato studio sulle migliori varietà di castagno italiane evidenzia zone di eccellenza nel territorio ascolano, elencando alcune varietà/cultivar attribuite al grande gruppo del marrone toscano, fra cui il Marroncino Marchigiano. Secondo Guidi (2006) il sopracitato Marroncino Marchigiano si identificherebbe con il Marroncino dell’Ascensione, la cui presenza è segnalata nel versante nord della montagna omonima nel comune di Rotella e probabilmente in alcuni comuni dell’attuale provincia di Fermo e di Macerata. Queste zone sono caratterizzate da nuclei disgiunti di popolamenti a castagno. In particolare, nell’area dell’Ascensione sono presenti oltre 100 ha di castagneti, oggi in gran parte abbandonati o trasformati in boschi misti irregolari.

Oltre al castagneto di Paolo Diamanti a Capradosso, le aziende locali che coltivano il castagno sono di piccolissime dimensioni, che spesso non superano i 1000-2000 m². L’estensione totale dei castagneti in attualità di coltura non supera i 5-6 ha, con una produzione insufficiente per una maggiore commercializzazione. Peraltro, esiste un notevole interesse come dimostra la proposta di registrazione del marchio TM del “Marroncino dell’Ascensione” presso la Camera di commercio di Ascoli Piceno ed alcuni contatti con supermercati locali.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Portamento semi-assurgente con rami eretto-espansi e chioma globosa-piramidale. Localmente gli alberi non sono di prima grandezza a causa della limitata fertilità stagionale.

FOGLIA ADULTA

Foglie alterne con 2 stipole basali oblunghe e picciolo breve. Lunghe 16-24 cm e larghe 4-7 cm. Lanceolate con base fogliare acuta acuminate all’apice e margine dentato, con denti acuti e regolarmente dislocati.

FIORE-INFIORESCENZA

I fiori maschili e femminili sono presenti sulla stessa pianta e sono raggruppati in infiorescenze separate: quelli maschili raccolti in amenti eretti lunghi 5-15 cm; quelli femminili solitamente aggregati in numero di 2-3.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila, non autogama (non avviene con polline della stessa pianta).

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

I frutti del castagno sono contenuti in cupole (o ricci) che hanno aculei corti e le seguenti dimensioni medie:



diametro maggiore 5,7 cm, diametro minore 4,8 cm, altezza 4,3 cm. Ogni riccio contiene in media 3 semi (achenii). Questi sono di forma prevalentemente globosa ed hanno le seguenti dimensioni medie: lunghezza 3,4 cm, larghezza 2,0 cm, altezza 2,7 cm. Peso medio di 10 semi circa 110 g. Cicatrice basale (ilo) di dimensioni medio-piccole (in media 1,9 cm²).

Essi sono così caratterizzati:

Pericarpo (o perisperma): lucido di colore marrone o marrone rossiccio con striature più scure sul dorso, spesso in bassorilievo.

Episperma: sottile tegumento mediamente aderente all'endosperma.

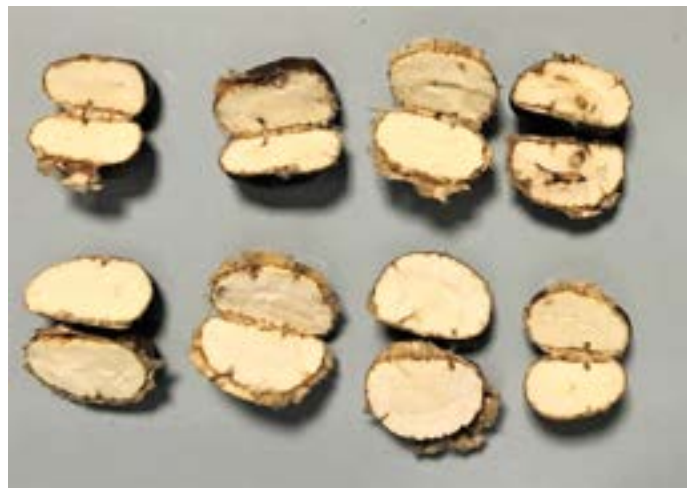
Endocarpo (o endosperma): di colore bianco chiaro; prevalentemente monoembrionale e con limitate inflessioni dell'episperma.

CARATTERI DELLA POLPA

Di colore bianco, ricca di amidi, di buon sapore.

FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate. Il ciclo di fruttificazione si completa in 3 mesi e mezzo. In genere la raccolta avviene dalla seconda all'ultima settimana di ottobre.



SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Buona resistenza alle comuni patologie, ma relativa sensibilità agli effetti dei cambiamenti climatici, prolungati periodi siccitosi durante l'estate, che possono poi ridurre la resistenza.

RESISTENZA ALLE GELATE

Il castagno è una specie tardiva e in generale può resistere fino a -25 °C. Nell'area in oggetto non risulta particolarmente sensibile alle gelate tardive.

COMPORTAMENTO AGRONOMICICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

La produzione media è di 30-50 kg per pianta adulta in buone condizioni, con frutti di pezzatura omogenea. Presenza di circa 200 piante fruttifere (meno di 100 alberi/ha).

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. ubicati 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. 6/2005 e quindi sottoposti alle norme delle Prescrizioni di Massima e Polizia Forestale (PMPF).



I castagneti che ospitano la varietà in oggetto sono gestiti con tecniche tradizionali del luogo con potature di rimonda, riceppatura su individui deperenti o morti e ripuliture del terreno.

Gli innesti sono praticati tradizionalmente soprattutto a zufolo (raramente a spacco inglese o a corona) utilizzando marze di 1-2 anni su portainnesti costituiti soprattutto da polloni (10-12 cm). L'innesto viene coperto con mastice o nastro gommato. La raccolta è prevalentemente manuale a terra dopo la caduta dei ricci ed è fortemente condizionata dalla presenza dei cinghiali. In passato si attuava la conservazione in "ricciare" ovvero

cumuli o fosse, dove i ricci ancora chiusi sono stratificati e separati da coltri di lettiera e coperti con materiale vegetale.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il marroncino dell'Ascensione è apprezzato non solo localmente e prevalentemente dedicato al consumo diretto come caldarrosta (es. nella sagra locale di Capradosso), ma utilizzato anche per la preparazione dei ravioli dolci ascolani e del castagnaccio in casa e in qualche forno locale.

Custode Biodiversità Agraria:

Paolo Diamanti
Loc. Capradosso - Rotella (AP)

Scheda elaborata da:

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