

MARRONE DELLE PIAGGE



N° REPERTORIO: 131
inserita il 15.12.2020

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: *C. sativa* Mill.

NOME COMUNE: Marrone
delle Piagge

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Piagge e Colle San Marco
(AP)

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

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La presenza di cultivar locali nel Piceno è riportata in bibliografia già nel primo ventennio del secolo scorso, sia da Vigiani (1908 e 1923) che ne indentifica sei e da Piccioli (1922) che ne riporta sette, fra cui un marrone coltivato nelle province di Macerata e Ascoli Piceno che è 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*”. Breviglieri (1955) nel suo ampio e dettagliato studio sulle migliori varietà di castagno italiane evidenzia alcune zone di eccellenza nel territorio ascolano, elencando dei “campioni”, attribuiti al grande gruppo del marrone toscano, tra i quali: “*Campione tipico del Comune di Ascoli Piceno, loc. S.Marco. frutti tipici, pregevoli, molto simili al marrone toscano*”. La Carta e Inventario dei tipi forestali delle Marche (IPLA 2001) individua 52 ha di superficie a castagneto (di cui circa 20 ha di tipo CA10 - Castagneti da frutto prativi) nell’area di Colle San Marco. Tali dati sono concordi con un recente censimento provinciale (Santini, 2015) che nel comune di Ascoli Piceno individua castagneti presenti nelle frazioni di Cervara, Piagge, San Marco e Colle (59,7 ha). Si tratta di un’area fortemente vocata sia per tipo di suoli che per tradizione con castagneti da frutto ben curati che producono un frutto con notevoli qualità organolettiche.

I castagneti del coltivatore Giovanni Giuliani, Fraz. Piagge (AP) si estendono per circa 14 ha e sono ben curati. Vi sono altri castagneti nella zona, sia in attualità di coltura che in semi-abbandono.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Portamento semi-assurgente a rami eretto-espansi con chioma globosa-piramidale. Alberi non di prima grandezza con corteccia di colore grigiastro con screpolature più o meno lunghe. La chioma è generalmente globosa-piramidale ma la forma dipende dalle potature effettuate.

FOGLIA ADULTA

Foglie alterne, con base fogliare cordata breve picciolo e due stipole basali oblunghe. La lamina è lanceolata acuminata all’apice e margine dentato, con denti acuti e regolarmente dislocati, lunga 17-25 cm e larga 5-8,5 cm (con un rapporto medio lunghezza/larghezza di 3,2).

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.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

I frutti del castagno sono contenuti in cupole (o ricci) con aculei corti e le seguenti dimensioni medie: diametro maggiore 5,7 cm, diametro minore 5,4 cm, altezza 4,6 cm. Ogni riccio contiene in media 3 semi (acheni) di forma prevalentemente ellissoide trasversale-globoso. *Dimensioni del seme medio*: lunghezza 3,85 cm, larghezza 2,57 cm, altezza 2,97 cm. Peso medio di 10 semi circa 152 g. Cicatrice basale (ilo) con superficie media di 3.2 cm².

Il frutto è costituito dalle seguenti parti:

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

Episperma: tegumento sottile mediamente aderente all’endosperma.

Endocarpo (o endosperma): di colore bianco chiaro, prevalentemente mono-embrionale e con presenza medio-bassa di introflessioni dell’episperma.

CARATTERI DELLA POLPA

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

FENOLOGIA

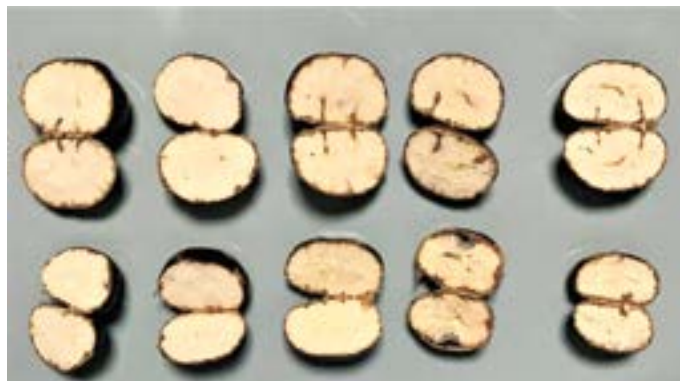
Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate (Maggio-Giugno), tre mesi e mezzo per completare il ciclo di fruttificazione. Raccolta in genere dalla seconda all'ultima settimana di ottobre.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Buona resistenza, scarsa incidenza del mal d'inchiostro. Disseccamenti individuali e sporadici in seguito a prolungati periodi siccitosi estivi avvenuti degli ultimi anni.

RESISTENZA ALLE GELATE

Non particolarmente sensibile alle gelate tardive.



COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

Circa 60-70 q su circa 14 ha di castagneto; pezzatura dei frutti di prima e seconda scelta.

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).

La famiglia del coltivatore ha acquisito i castagneti alla fine degli anni '70 dopo un periodo di abbandono di oltre 20 anni e li ha ripristinati con tecniche tradizionali, potature di rimonda, riceppatura su individui deperenti o morti e ripuliture del terreno. Gli innesti sono tuttora



praticati 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 residuo di ripulitura del castagneto. Tale tecnica è ancora a volte utilizzata. Altro metodo di conservazio-

ne è la "curatura", una sorta di sterilizzazione in acqua e successiva asciugatura (anche congelamento) con frutti che non vengono utilizzati o venduti subito.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il marrone delle Piagge è apprezzato non solo nella zona di Ascoli ma commercializzato anche all'estero attraverso distributori italiani. È venduto e consumato anche direttamente come caldarrosta e utilizzato per la preparazione dei ravioli dolci ascolani e del castagnaccio.

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda agraria Giovanni Giuliani
Fraz. Piagge - Ascoli Piceno

Scheda elaborata da:

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