

MARRONE DI PIEVEBOVIGLIANA



N° REPERTORIO: 132
inserita il 15.12.2020

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: C. sativa Mill.

NOME COMUNE: Marrone
di Pievebovigliana

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Valfornace
e dintorni

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

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La superficie dei castagneti da frutto marchigiani a fine Ottocento si attestava a circa 3000 ha dei quali solo pochissimi nella provincia di Macerata (Fratesi 2009). Peraltro, la presenza di varietà locali è riportata dai già citati Vigiani (1908 e 1923) e Piccioli (1922) i quali fanno riferimento ad un marrone coltivato anche nella provincia di Macerata oltre a quelli più diffusi nella provincia di Ascoli Piceno.

In particolare, i castagneti maceratesi sono presenti soprattutto nell'alta valle del Tenna e dell'Aso (Sarnano, Amandola, Fiastra, Isola e Colle San Benedetto) e nei dintorni di Camerino, Esanatoglia e Fiuminata. Si tratta di oltre 270 ha distribuiti frammentariamente lungo il versante occidentale della dorsale marchigiana, fra il Monte San Vicino e il lago di Polverina. Non tutti sono in attualità di coltura.

Nell'area del comune di Valfornace i castagneti rilevati dall'Inventario regionale (2001) sono ubicati prevalentemente fra il Monte San Savino e Colle San Benedetto nei pressi di Fiano, Isola e Roccamaiia.

Le caratteristiche del Marrone di Pievebovigliana sono la sintesi di due provenienze molto simili prelevate in due siti distinti: uno nei pressi di Fiano (FNO) (circa 500 m s.l.m.) e uno a Roccamaiia, sul Monte San Savino (RCM) (circa 750 m s.l.m.).

Le aziende che coltivano il castagno nella zona sono 40-50, tutte su superfici molto ridotte, anche (1000-2000 m²). L'estensione totale dei castagneti in attualità di coltura della zona è stimabile intorno a 50 ha. C'è un rinnovato interesse locale per la valorizzazione del castagno testimoniato anche da diverse sagre locali come quelle di Valfornace (fusione dei comuni di Fiordimonte e Pievebovigliana), Crispiero (Castelraimondo), Montefano e Colmurano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Le piante sono in genere di prima grandezza, hanno portamento semi-assurgente, rami eretto-espansi e la corteccia di colore grigiastro con screpolature allungate. La chioma è generalmente globosa-piramidale ma la sua forma dipende molto dalle potature effettuate

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne, a base cordata, con breve picciolo e due stipole basali oblunghe. La lamina è lanceolata, acuminata all'apice e margine dentato, con denti acuti e regolarmente dislocati, lunga 14-24 cm e larga 4-8 cm (con un rapporto medio lunghezza/larghezza intorno a 3). I valori a Roccamaiia sono leggermente inferiori a quelli di Fiano.



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 ed hanno le seguenti dimensioni medie: diametro maggiore fra 5,6 - 6,1, diametro minore 5,0 cm, altezza 3,9 - 4,6 cm. Ogni riccio contiene in media 3 acheni di forma globosa. Dimensioni del seme medio: lunghezza 3,38 cm, larghezza 1,87 cm, altezza 2,70 cm. Peso medio di 10 semi circa 105 g. Cicatrice basale (ilo) con superficie media di 1,8 cm².

Il frutto è costituito dalle seguenti parti:

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

Episperma: tegumento sottile ben aderente all'endosperma.

Endocarpo (o endosperma): di colore bianco chiaro, prevalentemente monoembrionale e con presenza media di introflessioni dell'episperma.

CARATTERI DELLA POLPA

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

Discreta resistenza alle fitopatie. Il mal d'inchiostro non è molto diffuso, mentre sono più comuni il cancro corticale e il cinipide, sebbene quest'ultimo si sia ridotto notevolmente.

Negli ultimi anni il castagno ha sofferto sensibilmente dell'aumento della siccità estiva.

RESISTENZA ALLE GELATE

Non particolarmente sensibile alle gelate tardive.



COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

30-50 kg di castagne per pianta adulta in buone condizioni; pezzatura omogenea.

VOCAZIONALITÀ

I castagneti da frutto vegetano su terreni sciolti, ben drenati, neutrofilo o debolmente acido (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).

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 residuo di ripulitura del castagneto.

Tale tecnica è ancora a volte utilizzata.



Altro metodo di conservazione 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 frutto è apprezzato non solo localmente e prevalentemente dedicato al consumo diretto come caldarrosta (es. nella sagra locale di Valfornace).

Custodi Biodiversità Agraria:

Augusto Congionti - Loc. Peschiera - Valfornace (MC)

Urbano Pallotta e Giampietro Pazzaglia

Loc. Fiano - Valfornace (MC)

Tonino e Antonia Palombi

Loc. Valle dei Lati - Valfornace (MC)

Scheda elaborata da:

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

