

MARRONE DELLA SIBILLA DI MONTEMONACO

N° REPERTORIO: 152
inserita il 23 dicembre
2022 (D.D. n.358)

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: *C. sativa* Mill.

NOME COMUNE:
Marrone della Sibilla di
Montemonaco

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Montemonaco
(AP)

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



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Se la presenza del castagno nell'area di Montemonaco, come nel resto dell'alto Piceno, è probabilmente databile all'era terziaria (fra 65 e 2 milioni di anni fa), la diffusione della sua coltivazione è riconducibile dapprima all'epoca romana e poi a quella degli insediamenti monastici benedettini (farfensi e successivamente camaldolesi), come la chiesa di San Giorgio all'Isola. Non sono ad ora disponibili riferimenti storici relativi all'esistenza di varietà e/o cultivar locali precedenti a quelli del primo ventennio del '900 di Dante Vigiani (1908 e 1923) che ne identifica sei (*il Marrone, i Pallanti, il Filone, il Pinnacchione, la Rustica, il Selvatico...*) e Lodovico Piccioli (1922) che ne riporta sette, fra cui un marrone coltivato nelle province di Macerata e Ascoli Piceno. Anche Breviglieri (1955) evidenziò zone di eccellenza nel territorio ascolano, per il quale negli anni '90 vi fu un nuovo tentativo di caratterizzazione varietale in collaborazione con alcuni castanicoltori locali (Guidi 1993 e 1997). Il carattere tradizionale della coltura del castagno e la diversa destinazione pregressa degli impianti, in relazione a fattori socioeconomici ed ecologici, avrebbero contribuito a diversificare l'assortimento varietale provinciale. Nel 2006 AMAP realizzò uno studio finalizzato alla proposta di un disciplinare di produzione per il "*marrone della Laga e dei Monti Sibillini*". Tale proposta fu sollecitata dall'*Associazione dei produttori e trasformatori della castagna e del marrone della Laga e dei Monti Sibillini*, insieme a Provincia di Ascoli Piceno, Comunità Montana del Tronto e il comune di Acquasanta Terme. È evidente che il *marrone della Laga e dei Monti Sibillini* comprendeva diverse cultivar locali e voleva intendersi come un marchio di qualità locale per incentivare la produzione e la commercializzazione di marroni in un ampio territorio che includeva i comuni di Amandola, Smerillo, Montefalcone Appennino, Force, Rotella, Venarotta, Palmiano, Comunanza, Montefortino, Montemonaco, Montegallo, Roccafluvione, Ascoli Piceno, Folignano, Acquasanta Terme e Arquata del Tronto. Nonostante la lunga tradizione castanicola nel comune di Montemonaco, testimoniata anche da una diffusa presenza del castagno nella zona (San Giorgio all'Isola, Altino, Vallegrascia/San Lorenzo, Ferra', Poggio, Cerqueto/Ariconi, Ropaga, Collina, Tofe, Cese, Lanciatoio, Pianaloni, Vesciaria, Cittadella, Vallefiume, Rascio, Monteperticone, Accettone, Capoluogo, ecc.) non c'è evidenza tracciabile di una varietà locale.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

localmente le piante non sono sempre di prima grandezza, hanno portamento semi-assurgente, rami eretto-espansi e la corteccia di colore grigiastro con screpolature più o meno lunghe. La chioma è generalmente globosa-piramidale ma la forma dipende molto dalle potature effettuate.

FOGLIA ADULTA

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

INFIORESCENZA

Normalmente formata da fiori maschili disposti in amenti eretti emessi all'ascella delle foglie, lunghi 5-15 cm. Non è stato possibile valutare questo carattere perché

il sopralluogo e raccolta del materiale sono avvenuti alle fine di ottobre.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila. Il castagno non è autogamo.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Ricci con aculei corti e le seguenti dimensioni medie: diametro maggiore 5,6 cm, diametro minore 4,8 cm, altezza 4,3 cm. Ogni riccio contiene in media 3 acheni di cui 1(2) normale. Frutto di forma globosa. Dimensioni medie: Lunghezza 3,45 cm, Larghezza 2,1 cm, Altezza 2,8 cm. Peso medio di 10 semi circa 109 g. Cicatrice ilare, dimensioni medie: diametro maggiore 2,1 cm; diametro minore 1,1 cm. Torcia: lunghezza media: 0,94 cm.

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

Episperma: tegumento sottile mediamente aderente all'endosperma.

Endocarpo (o endosperma): di colore bianco, prevalentemente mono-embrionale, con inflessioni dell'episperma scarse o assenti.

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). 3 mesi e mezzo circa per completare il ciclo di fruttificazione. Raccolta in genere dalla prima settimana di ottobre alla prima settimana di novembre.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Buona per il cancro corticale, buona, scarsa incidenza del mal d'inchiostro. Disseccamenti individuali e sporadici in seguito a prolungati periodi siccitosi degli ultimi anni.

RESISTENZA ALLE GELATE

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

COMPORTEMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

Stimata mediamente in circa 10/12 qli/ha (ridotta a 6/7 qli/ha durante il periodo del Cinipide); pezzatura dei frutti di prima e seconda scelta..

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).

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) specificamente indicate all'art. 32 del capo V (Norme particolari per i castagneti, gli impianti di arboricoltura da legno, le formazioni ripariali e le tartufaie).

Nei castagneti da frutto in attualità di coltura sono liberamente esercitabili le seguenti ordinarie cure colturali:

- a) la potatura di allevamento, formazione, produzione e ringiovanimento, compresa la capitozzatura e la preparazione dei portainnesti;



- b) l'esecuzione di innesti;
- c) il taglio della vegetazione invadente e la ripulitura della superficie allo scopo di facilitare la raccolta delle castagne;
- d) la formazione ed il ripristino di ripiani sostenuti da muri a secco e da ciglioni inerbiti. Altri interventi colturali sono ammessi previa richiesta di autorizzazione o denuncia di inizio lavori come previsto dalle stesse PMPF.

I castagneti che ospitano la varietà Sibilla di Montemo-

naco sono di piccole o piccolissime dimensioni gestiti da una cinquantina di proprietari locali. Alcuni di questi castagneti sono stati recentemente ripristinati con tecniche tradizionali del luogo, potature di rimonda, ricceppatura su individui deperenti o morti e ripuliture del terreno.

Gli innesti sono tuttora principalmente praticati a zufolo nell'80-85% dei casi e per il restante 15-20% 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 dei frutti è prevalentemente manuale, a terra, e richiede la ripulitura del sottobosco annuale prima della caduta dei ricci.

La produzione e la raccolta sono fortemente condizionate dalla presenza dei cinghiali e di altri selvatici come caprioli, istrici e tassi. In passato si attuava la conservazione in "ricciare" ovvero cumuli o fosse, dove i ricci ancora chiusi venivano stratificati e separati da coltri di lettiera e coperti con materiale vegetale residuo di ripulitura del castagneto.

Tale tecnica è ancora a volte utilizzata, quando si procede all'abbacchiatura dei ricci. 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 marrone della Sibilla di Montemonaco è molto apprezzato e commercializzato non solo nelle Marche. I frutti sono utilizzati in diversi modi: arrostiti, bolliti con o senza buccia e se con l'aggiunta di aromi prendono il nome locale di casciole.

Nelle strutture ricettive locali è impiegato per la creazione di piatti tipici (ravioli, zuppe, ecc.). Inoltre, è utilizzato in pasticceria per fare confetture, tronchetti, tartufi, pesche, cornetti, baci e capezzoli della Sibilla, crostate, ecc.

Lo chef del ristorante "Il Tiglio" di Isola S. Biagio, premiato con stella Michelin, ne fa un largo consumo (castagna royal) per le sue proprietà organolettiche. Il marrone di Montemonaco è molto noto grazie anche alla "Sagra della castagna", che si svolge nell'ultimo fine settimana del mese di ottobre 2023, giunta alla 44a edizione con elevatissime affluenze.

Custodi Biodiversità Agraria:

Vittorio Liberato Sansonetti - Consorzio Forestale dell'Appennino Centrale - Montemonaco (AP)

Azienda Agraria Leonardi Giovanni Montemonaco (AP)

AZIENDE COLTIVATRICI

Tra le aziende più rappresentative e produttori locali del marrone della Sibilla di Montemonaco si segnalano: Ambrosi Alessandro, fraz. Valleggrascia; Antica Sibilla, fraz. Vallefiume; Bartolucci Francesco, fraz. Vallefiume; Camilletti Alessio, fraz. Ferrà; Capanna Massimo, fraz. Lanciatoio; Cerqua Albino, Montemonaco/San Giorgio all'Isola; Cerqua Mario Albino, fraz. San Giorgio all'Isola; Corbelli Luigi, fraz. Ropaga; Corbelli Onorario, fraz. Ropaga; Corbelli Raffaele, fraz. Ropaga; Costantini Alberto, fraz. Cese; De Angelis Maria Lucia, loc. Accettone; De Santis Angelo, fraz. Pignotti/Tofe; De Santis Raffaele, fraz. San Giorgio all'Isola; Fabrizi Davide, loc. Batticupa; Fiorino di Cesari Vincenzo, loc. Le Vigne; Fortuni Aldo, fraz. Ferrà; Fortuni Antonio e Amedeo, fraz. Ferrà; Frat.lli Antognozzi, fraz. Cittadella; Iachini Gian Pietro, fraz. Ferrà; Iachini Stefano, loc. Cese; Innamorati Domenico, fraz. San Giorgio all'Isola; Ippoliti Pietro, fraz. Altino; La Cavallina di Giannini Alfredo, fraz. Rascio; La Fattoria dei Sibillini, fraz. Colleregnone; La Fonte, fraz. Ropaga; La Primula di Leonardi Angelo, loc. Icona; Leonardi Giampiero, loc. Icona; Loddo Piergiorgio, loc. Tofe; Lorenzo di Fortuni Francesco, fraz. Cese; Massacci Andrea, loc. Altino; Mattioli Rinaldo, fraz. Valleggrascia; Montagnoli, fraz. Collina; Ottaviani Leone Franco, fraz. Isola S. Biagio; Pagliaroni Vittorio, fraz. Altino; Paoletti Nunzio, fraz. Valleggrascia Pascucci Raimondo, fraz. Altino Pellicelli Angelo, fraz. Altino Pignoloni Carlo, fraz. San Giorgio all'Isola Procaccini Maurizia, fraz. Collina Ridolfi Antonio, fraz. Valleggrascia Sansonetti Vittorio, loc. Montemonaco/Collina Sibillini Service, fraz. Rascio Sirocchi Pietro, fraz. San Giorgio all'Isola Strada Gianni, fraz. Altino; Tisi Francesco, fraz. Valleggrascia; Tisi Quinto, loc. Vallefiume di sopra; Treggiari Augusto, loc. Accettone; Zocchi Massimo, fraz. Poggio di Pietra; Zocchi Sante, fraz. Poggio.

Scheda elaborata da:

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

