

CASTAGNA PALLANTE



N° REPERTORIO: 125
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: **Fagaceae**

GENERE: **Castanea**

SPECIE: **sativa**

NOME COMUNE: **Castagna Pallante**

SINONIMI: **Pallanti**

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

**Loc. Pozza e Umite
(Comune di Acquasanta Terme)**

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Azienda Agricola
e Agrituristica Laga Nord
di Ascenzio e Fausta Santini
s.s., Frazione Umite, 53,
63095 Acquasanta Terme (AP)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Questa varietà potrebbe corrispondere a quella citata da Piccoli (1922) così descritta: "a foglie lanceolate, un po' cuoriformi alla base, verdi anche di sotto, con denti piccoli: castagne alte 29 mm, lunghe 31 mm e larghe 20, con ilo grandetto e peloso all'intorno: da Ascoli Piceno". Guidi (2006) la riporta come varietà di castagna degna di valorizzazione nonostante sia una "...varietà ritenuta di scarso valore, diffusa prevalentemente nell'acquasantano e nel territorio di Montegallo".

Secondo le indicazioni locali la Castagna Pallante è probabilmente la meno diffusa delle varietà del Piceno con un'incidenza produttiva dell'1%, coltivata unicamente nell'area delle frazioni di Pozza e Umite nel comune di Acquasanta Terme. Era più diffusa in passato perché destinata all'alimentazione animale ed in grado di garantire apprezzabili produzioni anche ad altitudini maggiori.

Oggi è in progressiva diminuzione per la forte concorrenza dei marroni, a rischio di erosione altro ma non ancora di estinzione.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Di media grandezza con chioma globosa dovuta ad un'ampia ramificazione del tronco nelle branche principali. Caratteristica di tale albero è di avere rami "storti".

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne, con base fogliare ottusa, 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 brillante 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.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila. Non autogama.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Numero incostante di ricci per infiorescenza. 2-3 acheni di forma globosa all'interno del riccio. Pubescenza della torcia da elevata a media. Ampia cicatrice ilare ma più piccola di N'zita. Dimensioni medio-piccole (da meno di 10 g a 10-15 g).

Il frutto-infruttescenza è costituito dalle seguenti parti:

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

Episperma: tegumento sottile aderente alle frequenti incisioni dell'endosperma e quindi non facilmente asportabile.

Endocarpo (o endosperma): di colore crema con frequente polispermia (poliembrionia) e presenza di setti.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa color crema, di sapore mediocre. Adatta solo per farina.

FENOLOGIA

La più tardiva di tutte le varietà locali con raccolta a fine stagione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Elevata, maggiore rispetto ai marroni.

RESISTENZA ALLE GELATE

Fruttifica anche a quote più elevate (media circa 800 m slm) e quindi ha una resistenza superiore alle altre cultivar locali.



COMPORTEMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

Media: 60-80 kg di castagne 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 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).

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 zufolo 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 foglie e rametti e copertura finale con materiale vegetale di ripulitura del castagneto. La castagna 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 mediocre qualità utilizzata prevalentemente per la produzione di farina e nei castagneti a quote più elevate e meno produttivi.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Causa il minor valore organolettico e la bassa produttività dovuta non possiede una particolare valenza gastronomica.

AZIENDE COLTIVATRICI

Secondo un censimento non esaustivo di Agostini (2006) e di Santini (2015) sarebbero diverse le aziende, oltre a quella di Santini Ascenzio, che coltivano attualmente la castagna Pallante all'interno dei loro castagneti.



Scheda elaborata da:

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