



MARRONE DI PIEVEBOVIGLIANA



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 Roccamai. Le caratteristiche del Marrone di Pievebovigiana 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 Roccamai, sul Monte San Savino (RCM) (circa 750 m.s.l.m.).

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 Roccamai 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

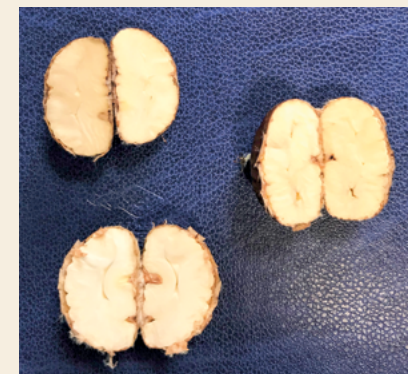
I frutti del castagno sono contenuti in cupole (o ricci) con aculei corti ed hanno le seguenti dimensioni medie: diametro maggiore fra 5,6 - 6,1, diametro minore 5,0 cm, altezza 3,9 - 4,6 cm. Ogni riccio contiene in media 3 acheni di forma globosa. Dimensioni del seme medio (lunghezza 3,38 cm, larghezza 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). 3 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.



N° REPERTORIO: 132
inserita il 15.12.2020

FAMIGLIA: **Fagaceae**

GENERE: **Castanea**

SPECIE: **sativa**

NOME COMUNE: **Marrone di Pievebovigiana**

RISCHIO DI EROSIONE: **Elevato**

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: **Comune di Valfornace e dintorni**

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

**Augusto Congiunti
Loc. Peschiera snc
62035 Valfornace (MC)**

**Urbano Pallotta
e Giampietro Pazzaglia
loc. Fiano**

**Tonino e Antonia Palombi
loc. Valle dei Lati**

COMPORTEMENTO 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, neutrofili 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).

I castagneti che ospitano la varietà in oggetto sono gestiti con tecniche tradizionali del luogo con potature di rimpolda, riceppatura su individui deperenti o morti e ripuliture del terreno. Gli innesti sono praticati tradizionalmente soprattutto a zufolo (raramente a spac-



co 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).

AZIENDE COLTIVATRICI

Augusto Congionti - Loc. Peschiera snc - 62035 Valfornace (MC);

Urbano Pallotta e Giampietro Pazzaglia - loc. Fiano;

Tonino e Antonia Palombi - loc. Valle dei Lati.

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 Fiorimonte e Pievebovigliana), Crispiero (Castelraimondo), Montefano e Colmurano.

Scheda elaborata da:

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

