REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE VEGETALI

Castagna Grande di Pompagnano

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 80

Famiglia:
Fagaceae Dumort

Genere:
Castanea Mill.

Specie:
C. sativa Mill.

Nome comune della varietà:
Castagna grande di Pompagnano

Significato del nome comune della varietà
Deriva dal nome della località dove è stata trovata la pianta madre e dalle caratteristiche del frutto

Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):

Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)

Dialetto(i) del(i) nome locale(i)

Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale

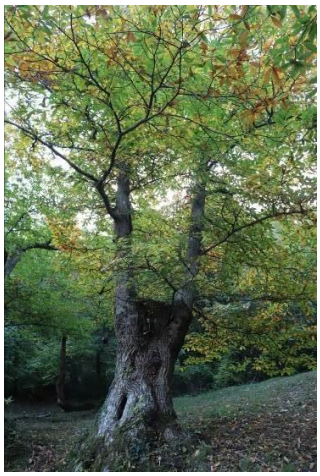
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)
Elevato

Area tradizionale di diffusione
Pompagnano nel Comune di Spoleto

Luogo di conservazione *ex situ*
nessuno

Data iscrizione al Registro	**Ultimo aggiornamento scheda**
7/11/2022	11/02/2026

Ambito locale	Spoleto
Modica quantità	10 marze



Conservazione *ex situ*

Nessuno.

Cenni storici, origine, diffusione

La presenza del Castagno e la coltivazione del Marrone nello Spoletino è accertata da secoli. Una chiara testimonianza la danno i numerosi esemplari arborei che hanno raggiunto dimensioni ragguardevoli se non monumentali. In questa specifica area dell'Umbria la coltivazione del castagno da frutto risulta essere distribuita principalmente in quattro località: la Vallocchia, Pompagnano, Montebibico e Valle San Martino.

Il nome "Castagna Grande di Pompagnano" attribuito alla varietà rimanda semplicemente alla grandezza del frutto, del tutto paragonabile (per forma, colore e dimensioni) al marrone coltivato dal Sig. Zengoni e in genere al marrone dello Spoletino, oltre che alla località dove è stata rinvenuta.

Si tratta di un esemplare geneticamente unico e morfologicamente distinto sia da altri castagni presenti nei terreni del Sig. Zengoni (e da questi identificati con tipologie ben distinguibili e mantenuti per le ragioni che si diranno più avanti), sia dai marroni coltivati.

La presenza di castagni selvatici (numerosi in termini numerici e anche di un certo sviluppo ed età) osservata nel terreno del Sig. Zengoni, rappresenta a suo modo un unicum nel panorama castanicolo umbro, in linea solo con alcuni altri casi analoghi riscontrati sempre nello Spoletino. Ci si riferisce della persistenza, questa volta più ampiamente diffusa, del cosiddetto Marrone Gentile della Vallocchia, anch'esso un Castagno che produce frutti di grande e bella pezzatura, utilizzato però per lo più come impollinatore e come tale distribuito nel castagneto in ragione, all'incirca, di una pianta ogni 40-50 marroni.

È lo stesso Sig. Zeno, tuttavia, a spiegare la persistenza di questi esemplari di castagno unici nel suo appezzamento: «Sono un appassionato del castagno e del marrone e ho dedicato un po' alla ricerca (ma così superficialmente) notando delle varietà [diversità] tra il selvatico. Ci sono molte differenze come in tutte le altre piante e ci siamo dedicati a ricercare quei tipi che oltre ad essere un selvatico potrebbero essere un frutto di commercio».

Nel castagneto del Sig. Zeno, e anche in questo rappresenta un caso piuttosto raro nel panorama castanicolo umbro, sono presenti, accanto a piante grandi e vetuste, anche giovani impianti che testimoniano dell'interesse sopra enunciato nel portare avanti la coltivazione di questa coltura.

Anche da ciò discende la discreta presenza nei suoi appezzamenti di piante di castagno selvatico. In questo scenario sono state individuate altre tipologie identificate, in base alla forma ed alla colorazione, come Castagna Rosciola, Castagna Scura, Castagna Becca d'Aglio (diversi tipi). Queste però al momento non rivestono un ruolo o un interesse paragonabile a quello della Castagna Grande dal momento che, come afferma lo stesso Zeno: «Il mercato vuole solo quelle di pezzatura grande e bella lucida, il resto no […]. Quelle che hanno un contenuto zuccherino simile o vicino al marrone possono essere trasformate in farine ed essere commestibili ma anche per gli animali e potrebbe essere certo commerciabile. Tanto è vero che adesso c'è l'invasione nei supermercati di questo castagno selvatico [allude al frutto] che siccome è grande viene commercializzato pur non avendo nessuna parte zuccherina, solo che è bello, grande».

Dal momento che la Castagna Grande mostra oltre ad un bell'aspetto e dimensioni notevoli (per essere il frutto di un selvatico) anche la facilità di sbucciatura e spellatura (aspetti importanti in un'ottica di consumo), da qui emerge l'interesse del Sig. Zeno nei confronti di questa varietà, dicendosi disponibile a propagarlo nei suoi terreni aggiungendolo agli altri marroni in chiave produttiva.

Da un punto di vista storico documentale la tesi di laurea del 1947 dal titolo "Il Castagno da frutto nello Spoletino" di Lanfranco Zappelli permette di verificare la presenza di Castagni selvatici nell'area dello Spoletino e nella fattispecie nell'area della Vallocchia: «Nella Vallocchia esistono due varietà di castagno selvatico; una con frutti di colore molto scuro, ad apice conico e contenuti più spesso in numero di 7 nel riccio, l'altra con frutti più rotondeggianti, ad apice più schiacciato, di colore più chiaro e contenuti generalmente in numero di 3 nel riccio». Ciò testimonia della generale ridotta attenzione rivolta al Castagno selvatico come possibile produttore di frutti e una sua maggiore, se non unica, presenza quale impollinatore.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

La varietà è coltivata in un castagneto in loc. Pompagnano di Spoleto.

L'ambito locale è il Comune di Spoleto (PG).

Descrizione morfologica

ALBERO. Albero di vigore elevato, con portamento semi-eretto.

RAMI. I rami hanno internodi di lunghezza media pari a 12,3mm. La densità delle lenticelle è media, il colore del lato superiore verde marrone. Le foglie sul ramo sono in posizione opposta tra loro.

FIORI. I fiori hanno amenti di lunghezza media pari a 20 cm. Il numero medio di glomeruli per amento è di 70. Gli stessi sono distribuiti in modo ravvicinato tra loro.

FOGLIE. Le foglie giovani presentano la colorazione bronzata. Il profilo trasversale è diritto o leggermente concavo. La pagina superiore è di colore verde medio, mentre quella inferiore è di colore verde chiaro. Le foglie sono simmetriche o tutt'al più leggermente asimmetriche. La forma generale è ellittica stretta; l'apice ha forma acuminata stretta, mentre la base ha forma acuta o cordata. La base è inoltre simmetrica o leggermente asimmetrica. Il margine della foglia è di forma acuta o fiammeggiante. Il picciolo è di colore verde.
Dal punto di vista morfometrico (dati medi) le foglie misurano 18,5 cm di lunghezza e 6,6 cm di larghezza. Sono di dimensioni medie (superficie di 123 cm^2). Il picciolo è corto (6,9 mm) e il rapporto lunghezza della foglia su lunghezza del picciolo è di 27,9.

FRUTTI. I frutti di questa varietà sono grandi e di forma globosa. La pubescenza in corrispondenza dello stilo è di dimensioni medie. I frutti presentano inoltre, in modo caratteristico, una pubescenza lineare che decorre lungo il margine del frutto fino a raggiungere l'ilo.
Altro elemento caratteristico riguarda la parte sommitale del frutto: nel punto in cui si trova lo stilo la superficie del frutto è per lo più appiattita o leggermente arcuata, di certo non prominente come riscontrato in altre tipologie di castagne e marroni.

La buccia è di colore marrone scuro e non mostra brillantezza.
L'area dell'ilo è piccola e nettamente visibile. Il margine tra l'ilo ed il pericarpo è diritto o curvo (anche se piuttosto variabile tra i frutti).
I frutti sono mono-embrionici.
La penetrazione del tegumento all'interno del frutto è medio-forte.
La polpa è di colore bianco e non presenta cavità al suo interno.
Il riccio è di forma globosa e gli aculei sono densamente presenti.

Dal punto di vista morfometrico (dati medi) il frutto ha un peso di 13,74 grammi, altezza di 2,9 cm, larghezza di 3,7 cm e spessore di 2,1 cm (rapporto altezza su larghezza pari a 0,77). La distanza tra la larghezza massima del frutto e la base è di 1,1 cm. L'ilo è lungo 2,28 cm e largo 1 cm, con area di 2,18 cm^2. Lo stilo è lungo in media 0,78 cm, di cui circa la metà (0,46 cm) relativi alla torcia.

Caratteristiche agronomiche

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE
La fioritura avviene intorno alla seconda-terza decade di giugno.
La maturazione e la raccolta si ha nel mese di ottobre.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE
Non sono state osservate fitopatologie di rilievo.
In base alle osservazioni di campo questa varietà risulta attaccata in misura assai ridotta dalla Carpocapsa del Castagno (*Cydia splendana* Hübner) rispetto alle limitrofe piante di marrone presenti nelle vicinanze. Nel corso della raccolta del 2021 in effetti è stato possibile osservare che i frutti raccolti della Castagna Grande si presentavano "bacati" in percentuale trascurabile rispetto ai coevi frutti di Marrone che mostravano invece una presenza di bacatura stimabile intorno al 30-40%.

PRODUTTIVITÀ: Elevata e costante

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Varietà da consumo fresco.
Le analisi nutrizionali eseguite su un campione di frutto nel 2021 hanno evidenziato i valori riportati nelle tabelle che seguono. Sono riportati i valori per la Vitamina C e gli Acidi organici. Non è stato possibile determinare il contenuto in amidi mentre quello degli zuccheri riducenti è risultato assai basso e al limite della determinazione analitica. I dati mostrati sono confrontati con quelli di altre accessioni della stessa località.

Dal punto di vista dimensionale e dall'aspetto ha le caratteristiche merceologiche di un marrone.
I suoi pregi sono legati alla facilità di pelatura, al buon sapore e anche alla ridotta suscettibilità nei confronti della Carpocapsa del Castagno.

Tabella 1. Contenuto in vitamina C (mg/100g di f.f.)

Campioni	Vitamina C		
Marrone Pompagnano 2	7,2	±	0,6
Marrone Pompagnano 1	8,7	±	0,6
Castagno Grande Pompagnano	**9,2**	**±**	**0,7**
Castagno Becca d'Aglio Pompagnano	12,4	±	0,5

Tabella 2. Composizione percentuale della frazione acidica del frutto

	Marrone Pompagnano 1			Marrone Pompagnano 2			**Castagno Grande Pompagnano**			Castagno Becca d'Aglio Pompagnano		
Ac. miristico (C14:0)	0	±	0	0	±	0	**0.09**	±	0.007	0	±	0
Ac. pentadecanoico (C15:0)	0	±	0	0	±	0	**0.08**	±	0.005	0	±	0
Ac. palmitico (C16:0)	17.81	±	0.36	18.69	±	0.16	**16.14**	±	0.22	19.44	±	0.97
Ac. palmitoleico (C16:1)	0.41	±	0.00	0.38	±	0.01	**0.25**	±	0.10	0.71	±	0.16
Ac. margarico (C17:0)	0.10	±	0.01	0.08	±	0.00	**0.10**	±	0.00	0.19	±	0.02
Ac. cis-10-eptadecenoico (C17:1)	0.11	±	0.00	0.00	±	0.00	**0.08**	±	0.00	0.00	±	0.01
Ac. stearico (C18:0)	1.29	±	0.00	0.97	±	0.02	**0.80**	±	0.01	1.18	±	0.00
Ac. oleico (C18:1n9c)	38.02	±	0.01	38.78	±	0.11	**41.27**	±	0.27	35.42	±	0.02
Ac. linoleico (C18:2n6c)	37.04	±	0.02	36.36	±	0.16	**36.66**	±	0.31	36.68	±	0.02
Ac. linolenico (C18:3n3)	4.43	±	0.01	3.80	±	0.01	**3.61**	±	0.00	5.82	±	0.16
Ac. arachidico (C20:0)	0.23	±	0.00	0.29	±	0.01	**0.26**	±	0.00	0.31	±	0.01
Ac. cis-11-eicosenoico (C20:1n9)	0.48	±	0.01	0.64	±	0.01	**0.65**	±	0.01	0.24	±	0.00
Ac. beenico (22:0)	0.07	±	0.0	0	±	0	**0**	±	0	0	±	0
Ac. lignocerico (C24:0)	0	±	0	0	±	0	**0**	±	0	0	±	0
SFA	19.51	±	0.36	20.03	±	0.16	**17.47**	±	0.22	21.13	±	0.97
MUFA	39.02	±	0.01	39.81	±	0.11	**42.26**	±	0.28	36.37	±	0.16
PUFA	41.47	±	0.02	40.16	±	0.16	**40.27**	±	0.31	42.51	±	0.16

A seguire si riportano i risultati delle analisi nutrizionali eseguite nel 2022 e nel 2025. Per queste ultime i valori riferiti ai frutti della Castagna grande di Pompagnano sono affiancati da quelli di altre tre tipologie presenti nello stesso sito di raccolta e in virtù di questa vicinanza agropedologica i valori sono tra loro confrontabili come per i risultati riportati nelle Tabelle 1 e 2).

Parametro	**Valore (analisi 2022)**
Energia (kcal)	170±2 kcal/100g
Energia (kjoule)	715±8 kjoule/100g
Grassi	1,8±0,1 g/100g
Zuccheri	2,8±0,4 g/100g
Proteine	2,26±0,03 g/100g
Fibra alimentare totale	9,6±1,8 g/100g
Ceneri	0,62±0,04 g/100g
Umidità	54,3±0,1 g/100g

PARAMETRI	U. M.	Castagna Rosciola	Castagna Grande Pompagnano	Castagna Becca d'Aglio	Marrone Spoleto Pompagnano
Umidità	g/100g	51,41	53,24	56,92	51,94
Proteine (sost. azotate totali)		4,18	4,11	4,59	3,95
Grassi totali, di cui:		1,96	1,47	1,84	1,93
Acidi grassi saturi		*0,44*	*0,27*	*0,45*	*0,33*
Acidi grassi monoinsaturi		*0,55*	*0,5*	*0,41*	*0,93*
Acidi grassi polinsaturi		*0,97*	*0,7*	*0,98*	*0,67*
Carboidrati totali		35,91	34,04	30,28	34,98
Zuccheri		8,06	8,31	7,99	8,21
Ceneri		1,14	1,26	1,12	1,17
Fibra alimentare		5,4	5,88	5,25	6,03
Amido	%	15	14,1	14	14,4
Sodio	mg/Kg	18	12	6	14
Potassio		4530	5480	4143	4503
Fosforo		790	780	875	580
Magnesio		408	375	390	438

Profetti specifici

A partire dal 2020 3A-PTA, nell'ambito del Servizio di Salvaguardia della Biodiversità regionale di interesse agrario, ha avviato una campagna di studio finalizzata alla conoscenza dei popolamenti di Castagno da frutto in Umbria. Tra le attività era prevista la caratterizzazione genetica, affidata al CNR-IRET di Porano, necessaria e fondamentale per l'individuazione delle relazioni tra le diverse tipologie storicamente presenti in Umbria. Attraverso queste indagini è stato possibile appurare che il Castagno Grande di Pompagnano è un genotipo unico e quindi non presente altrove con queste stesse caratteristiche (AA.VV., 2025).

Bibliografia di riferimento

Jacoboni A. La coltivazione del Castagno e i Marroni dello Spoletino. Del Gallo Editore. 2002.

Zappelli Lanfranco. "Il Castagno da frutto nello Spoletino". Tesi di laurea, 1947. Facoltà di Agraria, Università di Perugia.

AA.VV. Il Castagno da frutto in Umbria. Storia e storie di una presenza antica da riscoprire. Collana "I Quaderni della Biodiversità", Volume 14. Ed. 3A-PTA, 2025; pagg. 162-163.