

**REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE VEGETALI**

Marrone Gentile della Vallocchia

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 79	
Famiglia: <i>Fagaceae</i> Dumort	
Genere: <i>Castanea</i> Mill.	
Specie: <i>C. sativa</i> Mill.	
Nome comune della varietà: Marrone Gentile della Vallocchia	
Significato del nome comune della varietà Deriva dal nome della località dove è storicamente coltivato	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato): Gentilone (per le dimensioni dei frutti; area della Vallocchia)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(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 Località della Vallocchia nel Comune di Spoleto	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> nessuno	
Data iscrizione al Registro	Ultimo aggiornamento scheda
7/11/2022	
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, dove nel tempo si sono attestate (per tipologia dei terreni, esposizione, altitudine e microclima) le migliori condizioni di sviluppo per la specie: Vallocchia, Pompagnano, Montebibico e Valle San Martino.

Una preziosa fonte di informazioni relativamente alla coltivazione del Castagno da frutto nello Spoletino e in particolare nella località della Vallocchia è rappresentata dalla Tesi di Laurea discussa da Lanfranco Zappelli nel 1947 presso la Facoltà di Agraria di Perugia, dal titolo "Il Castagno da frutto nello Spoletino". Questo documento è prezioso anche perché reca testimonianza diretta della presenza e della importanza locale (oltre che fornire dettagli sui caratteri) della varietà Marrone Gentile della Vallocchia.

Così, nelle parole di Lanfranco Zappelli, si apprende che «le varietà di castagno diffuse nella Vallocchia sono limitatissime [...]. [In base alle sue osservazioni dirette si potrebbe fare la distinzione tra] Castagni Domestici (Marroni propriamente detti e primaticci e Gentili) e Castagni Selvatici [i quali] comprendono due varietà non ben definite. Soltanto i "domestici" sono coltivati per la produzione dei frutti, mentre i "selvatici" sono governati sotto forma di cedui castanili. I marroni rappresentano la quasi totalità (95%) dei castagni coltivati come alberi da frutto; il rimanente (5%) è rappresentato dai Gentili».

Sempre Zappelli nella sua Tesi riporta che «i cosiddetti Gentili, che forse in altre zone saranno conosciuti con nome diverso, sono più rustici dei "marroni". Il fusto è più eretto di quello dei Marroni e i rami sono più assurgenti. Le piante di Gentile raggiungono altezze maggiori di quelle dei "Marroni", pur mantenendo la stessa circonferenza del fusto. I fusti sono meno attaccati dalla "carie". Le foglie sono più larghe e più brevi di quelle dei Marroni, i denti sono ad incisione acuta, appressati e terminanti con appendici filiformi. Gli amenti maschili sono lunghi e molto appariscenti; nel periodo dell'antesi le piante di "Gentile" spiccano, anche da lontano, su quelle di Marrone per l'insieme delle infiorescenze che danno ad esse un caratteristico aspetto biancastro. I ricci sono a forma quasi cubica e di color bruno-rossastro; le spine poco uniformi, quasi prostrate ed orientate diversamente. Nel "Gentile" i ricci contengono più spesso 2 acheni, che sono di forma rotondeggiante, relativamente schiacciati, di dimensioni medie (mm 38x35x19), di colore bruno-scuro; la cicatrice ilare è poco più lunga della metà della lunghezza della castagna. La polpa è meno pregiata di quella dei Marroni e la maturazione avviene qualche giorno dopo di quella dei Marroni stessi. [...] I Gentili rappresentano una esigua parte dei castagni allevati per la produzione del frutto e, sia nei nuovi impianti, sia per l'innesto delle piantine destinate a colmare i vuoti, vengono sempre adoperate marze prelevate dal "Marrone", che costituisce la varietà più pregiata e tipica del luogo».

Sempre Zappelli nella sua Tesi offre uno spaccato dell'epoca sulla forma di conduzione aziendale dei castagneti: «Nell'ordinamento economico, i tipi di azienda che prevalgono nello Spoletino per i castagni da frutto, sono la piccola proprietà coltivatrice e la media proprietà imprenditrice, ma non mancano esempi di piccoli affitti e di mezzadrie. Le piccole proprietà coltivatrici e i piccoli affitti sono per lo più da considerare come un supplemento per gli abitanti del luogo, che in maggioranza sono salariati fissi o avventizi in qualità di boscaioli».

Riporta anche, a titolo aneddótico, il detto popolare «A Sant'Agostino (28 agosto), il marrone come un lupino», dal momento che «verso la metà di agosto si forma "l'anima" delle castagne, le quali verso la fine dello stesso mese hanno la grandezza di un lupino».

Nella pubblicazione "La coltivazione del Castagno e del Marrone nello Spoletino" di Antonella Jacoboni (2002) si ribadisce che il Marrone Gentile della Vallocchia (pag. 92) «è un ecotipo diffuso in un'oasi castanicola di circa 50 ettari» e si chiarisce anche che esso «riveste una particolare importanza per la produzione di ottimi marroni e perché è un impollinatore del Marrone della Vallocchia. [...] Questo ecotipo, insieme alla Castagna comune, svolge un'importante azione impollinante in tutto l'areale della Vallocchia».

Nella pubblicazione "La Valle Spoletina. Ambiente, paesaggio, risorse, emergenze dell'area montana e collinare" di Domenico Manna (2020) si riporta che (pag. 108) «nell'ambito dei marroneti della Vallocchia, in bassissima percentuale, si riscontra un ulteriore marrone, detto Gentile della Vallocchia, che mostra marcate differenze da poter essere considerato una specifica varietà e per la sua abbondante fioritura, gli viene attribuita una importante funzione impollinante. Si tratta di alberi quasi tutti di notevole grandezza, tanto che localmente vengono chiamati "gentiloni", il cui frutto è di bella e grossa pezzatura, colore più scuro quasi simile a quello della castagna selvatica, forma che tende ad essere più schiacciata nella parte inferiore e con l'aureola (ilo) più allungata. Pur essendo un ottimo prodotto, la sua polpa è meno saporita e più farinosa rispetto al "confratello" e inoltre si pela male quasi

come la castagna. Resiste, però, maggiormente agli attacchi parassitari, soprattutto al verme delle castagne».

Come riportato da Zappelli nella sua Tesi di Laurea, e confermato dalle parole di Ferdinando Zappelli, oggi il Marrone Gentile della Vallocchia persiste solo come piante vetuste e continua a non essere oggetto di moltiplicazione e propagazione nei castagneti della Vallocchia, in quanto ad esso si continua a preferire la propagazione del Marrone. Inoltre, attualmente i frutti di questa varietà sono poco apprezzati rispetto ai marroni veri e propri e hanno perso parte della importanza che in passato, in un regime di autosussistenza, rivestivano tra i castanicoltori e gli abitanti della zona sotto il profilo alimentare.

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

La varietà è diffusa prevalentemente nell'area della Vallocchia (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 7,3 mm. La densità delle lenticelle è elevata, il colore del lato superiore verde. Le foglie sul ramo sono disposte in posizione opposta tra loro.

FIORI. I fiori hanno amenti di lunghezza media pari a 19,90 cm. Il numero medio di glomeruli per amento è di 95. Gli stessi sono distribuiti in modo ravvicinato tra loro.

FOGLIE. 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. La forma generale è ellittica (sia allargata sia stretta) oppure obovata; l'apice ha forma acuta, mentre la base ha forma cordata. La base è inoltre simmetrica. Il margine della foglia è di forma fiammeggiante. Il picciolo è di colore verde-giallo.

Dal punto di vista morfometrico le foglie misurano 20,7 cm di lunghezza e 8 cm di larghezza. Sono di dimensioni medio grandi (superficie di 168 cm²). Il picciolo è corto (11,3 mm) e il rapporto lunghezza della foglia su lunghezza del picciolo è di 18,55.

FRUTTI. I frutti di questa varietà sono grandi e di forma ellissoide trasversale-globosa. La pubescenza in corrispondenza dello stilo è di piccole dimensioni.

La buccia è di colore marrone scuro e presenta brillantezza.

L'area dell'ilo è media e nettamente visibile. Il margine tra l'ilo ed il pericarpo è diritto.

I frutti sono mono-embriologici.

La penetrazione del tegumento all'interno del frutto è assente o tutt'al più debole.

La polpa è di colore bianco-giallastro e non presenta cavità al suo interno.

Il riccio è di forma globosa e gli aculei sono densi.

Dal punto di vista morfometrico (dati medi) il frutto ha un peso di 16,81 grammi, altezza di 3,1 cm, larghezza di 3,9 cm e spessore di 2,15 cm (rapporto altezza su larghezza pari a 0,79). La distanza tra la larghezza massima del frutto e la base è di 1,2 cm. L'ilo è lungo 2,52 cm e largo 1,36 cm, con area di 3,43 cm². Lo stilo è lungo in media 1,1 cm, di cui circa i tre quarti (0,7 cm) sono relativi alla torcia.

Caratteristiche agronomiche

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene intorno alla seconda terza decade di giugno.

La maturazione e la raccolta si ha dalla metà del mese di ottobre e si protrae per alcune settimane.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Non sono state osservate fitopatologie di rilievo. In letteratura si riporta una maggiore resistenza di questa varietà nei confronti delle principali malattie del castagno rispetto ai marroni propriamente detti.

PRODUTTIVITÀ: Elevata e costante

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Varietà da consumo fresco.

Nella pubblicazione di Jacoboni (2002) si riportano le seguenti informazioni merceologiche e chimiche:

«Il frutto è classificato nella categoria marroni (A) in base al D.M. del 10 luglio 1939, è di dimensioni mediamente grandi, inferiore al Marrone della Vallocchia. [...] Si hanno mediamente 81,83 frutti per Kg, il volume medio di ogni singolo marrone è 12 cm³ [...]. L'analisi chimica ha evidenziato come la presenza di acqua sia del 47,85%, l'amido del 52,79%, i protidi dell'8,86% e gli zuccheri dello 0,84% della sostanza secca».

Le analisi nutrizionali eseguite su un campione di frutti 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 qui mostrati sono confrontati con quelli degli altri campioni di Castagno e di Marrone dell'areale dello Spoletino.

Campioni	Vitamina C		
Marrone Vallocchia #2 (ammasso)	28,5	±	1,0
Gentile Vallocchia Pianta Monumentale	31,5	±	0,2
Gentile Vallocchia #32S	31,9	±	1,5

	Gentile Vallocchia #32S			Gentile Vallocchia Pianta Monumentale			Marrone Vallocchia 1 Ammasso			Marrone Vallocchia 2 Ammasso		
Ac. miristico (C14:0)	0.09	±	0.004	0.70	±	0.058	0.08	±	0.005	0.132	±	0.007
Ac. pentadecanoico (C15:0)	0	±	0.00	0.54	±	0.017	0.08	±	0.004	0	±	0
Ac. palmitico (C16:0)	18.10	±	0.71	16.87	±	0.02	17.43	±	0.31	17.79	±	0.02
Ac. palmitoleico (C16:1)	0.37	±	0.29	0.25	±	0.01	0.35	±	0.02	0.34	±	0.06
Ac. margarico (C17:0)	0.10	±	0.04	0.14	±	0.001	0.10	±	0.00	0.30	±	0.00
Ac. cis-10-eptadecenoico (C17:1)	0.09	±	0.01	0.16	±	0.003	0.07	±	0.00	0.10	±	0.02
Ac. stearico (C18:0)	0.86	±	0.02	0.82	±	0.01	0.89	±	0.04	0.79	±	0.01
Ac. oleico (C18:1n9c)	39.96	±	0.04	41.67	±	0.11	44.27	±	0.73	43.04	±	0.26
Ac. linoleico (C18:2n6c)	36.82	±	0.06	35.21	±	0.14	32.97	±	0.24	33.75	±	0.51
Ac. linolenico (C18:3n3)	2.84	±	0.03	2.89	±	0.00	2.96	±	0.01	3.09	±	0.00
Ac. arachidico (C20:0)	0.25	±	0.00	0.22	±	0.00	0.26	±	0.00	0.20	±	0.00
Ac. cis-11-eicosenoico (C20:1n9)	0.53	±	0.00	0.51	±	0.02	0.54	±	0.01	0.48	±	0.01
Ac. beenico (22:0)	0	±	0	0	±	0	0	±	0	0	±	0
Ac. lignocerico (C24:0)	0	±	0	0.03	±	0.003	0	±	0	0	±	0
SFA	19.39	±	0.72	19.32	±	0.07	18.84	±	0.32	19.21	±	0.02
MUFA	40.95	±	0.30	42.59	±	0.11	45.23	±	0.73	43.96	±	0.27
PUFA	39.66	±	0.06	38.10	±	0.14	35.93	±	0.24	36.84	±	0.51

Ulteriori analisi nutrizionali eseguite nell'anno 2022 hanno dato i seguenti valori.

Parametro	Valore
Energia (kcal)	181±2 kcal/100g
Energia (kjoule)	763±8 kjoule/100g
Grassi	1,9±0,1 g/100g
Zuccheri	2,9±0,4 g/100g
Proteine	2,94±0,04 g/100g
Fibra alimentare totale	10,0±1,8 g/100g
Ceneri	0,81±0,04 g/100g
Umidità	51,2±0,1 g/100g

Profetti specifici

Bibliografia di riferimento

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

Manna D. La Valle Spoletina. Ambiente, Paesaggio, risorse, emergenze dell'area montana e collinare. Collana Unitre Spoleto n.18, 2020.

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