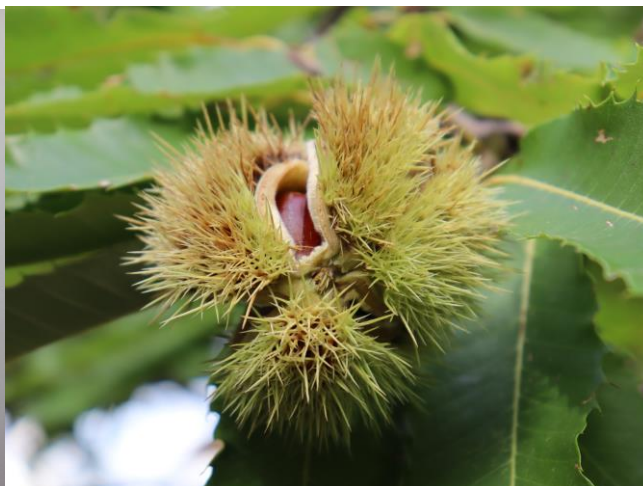


REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE VEGETALI

Marrone Umbro

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 94	
Famiglia: <i>Fagaceae</i> Dumort	
Genere: <i>Castanea</i> Mill.	
Specie: <i>C. sativa</i> Mill.	
Nome comune della varietà: Marrone Umbro	
Significato del nome comune della varietà Il nome è riferito alla varietà più comune nei diversi areali dove è presente la specie	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato): Marrone di Città di Castello, di Monte Santa Maria Tiberina, di San Giustino, di Preggio, di Gualdo Tadino, di Frascaro (Norcia), di Casteldelmonte (Acquasparta), di Morre e Morruzze (Baschi), Melezzole (Montecchio), di Santa Restituta e Toscolano (Avigliano Umbro), di Orvieto, di Manciano (Trevi), di Morro e Casale (Foligno)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialectto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Medio basso	
Area tradizionale di diffusione La varietà è diffusa in quasi tutti gli areali castanicoli umbri ad eccezione dell'areale dello Spoleтино	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Nessuno	
Data iscrizione al Registro	Ultimo aggiornamento scheda
11/12/2023	
Ambito locale	Acquasparta, Avigliano Umbro, Baschi, Città di Castello, Foligno, Gualdo Tadino, Montecchio, Monte Santa Maria Tiberina, Norcia, Orvieto, Preggio, San Giustino, Trevi, Umbertide
Modica quantità	10 marze



Nessuno.

Cenni storici, origine, diffusione

La presenza del Castagno e la coltivazione del Marrone in Umbria è attestata da secoli. Ne sono una prova certa e inequivocabile le numerose piante vetuste caratterizzate da notevoli dimensioni che permettono di stimarne l'età, almeno in alcuni casi, fino anche a 200 anni.

Non è facile poter affermare se la varietà abbia avuto origine nel contesto regionale dove oggi è diffusa oppure se possa aver avuto una provenienza in tempi storici dalle regioni vicine. Lo studio di caratterizzazione genetica condotto al fine di giungere ad una identificazione dei principali tipi varietali presenti, se da un lato ha permesso di chiarire alcuni aspetti legati alla diversità dei popolamenti umbri, dall'altro ha permesso di appurare una vicinanza (non una stretta identità) di questi con il Marrone fiorentino. Esaminando la distribuzione dei popolamenti umbri sembra di poter intuire anche una possibile direzione di provenienza dall'areale toscano e successiva diffusione con adattamenti e diversificazione nel resto dell'Umbria (ma in realtà potrebbe essere vero anche il contrario).

I castanicoltori tengono a ribadire come la presenza e l'origine della coltura si perda letteralmente nella notte dei tempi. Ognuno, a cominciare dalle persone più anziane nei diversi areali, ricorda "da sempre" la presenza del castagno. Solo in alcuni casi alcuni hanno conservato memoria di una introduzione più recente (e comunque di quasi un secolo) da areali contermini o si sentono di poter affermare una loro ipotesi di origine. È il caso riscontrato ad esempio nel contesto dei Monti Amerini. Relativamente alla zona di Melezzole il Sig. Giovanni V. ricorda che gli anziani a suo tempo raccontavano che all'inizio del 1900 in concomitanza con la presenza di lavoratori provenienti dalla Toscana si iniziò a innestare i castagneti preesistenti con marroni più pregiati; attività proseguita poi con materiale di propagazione recuperato dalla vicina Santa Restituta (dove evidentemente la coltura del marrone era in qualche modo più progredita). Il Sig. Giovanni ricorda infatti che prima di questo intervento "miglioratore" la coltivazione del castagno era diffusa localmente con varietà preesistenti (tra queste la Castagna Pordana e quelle selvatiche dette anche Porcine) i cui frutti, di piccola pezzatura, erano consumati dalle genti del posto (come pure utilizzate per l'allevamento animale) e in alcune occasioni erano oggetto di baratto e/o compravendita con i paesi limitrofi che non disponevano di queste derrate. Altri affermano invece che la coltura del marrone abbia una genesi riconducibile alla diffusione, in epoca medievale, dell'attività di rivitalizzazione dell'agricoltura operata dagli ordini monastici, presenti con numerose Abbazie nel Centro Italia e in Umbria. In particolare, questa si dovrebbe a monaci provenienti dalle Abbazie dell'area toscana dove la coltivazione del castagno era maggiormente presente. Come riporta Vincenti (2010, pag. 14): «In Umbria la castanicoltura fu intensamente praticata dai monaci durante il Medioevo. Significativa fu l'opera svolta dai Benedettini che si impegnarono a migliorare e diffondere questa pianta, rendendola così fondamentale per l'economia agricola, grazie alla utilizzazione di tutte le sue parti, sia commestibili che non. La popolazione certamente subiva gli influssi da parte di questi monaci, molto presenti nella zona, i quali divulgarono dai loro monasteri nuove e più redditizie tecniche per lo sfruttamento dei terreni, per la potatura degli alberi da frutto e per gli innesti. Tanto che questa eredità da loro lasciata risultò molto preziosa successivamente per intere comunità. In una Lista de' luoghi più notabili del territorio, presente nell'Archivio Storico Comunale di Todi, si rileva che i castelli di Santa Restituta, Toscolano e Melezzole già nel XIII secolo erano "molto rinomati per la produzione di castagne e di legnami forti da costruzione [ASCT, G.B. Alvi, Dizionario topografico tudertino, 1765, manoscritto n. 23, pag. 208]».

Se da un lato è chiaro che il tema dell'autoctonia o meno dei popolamenti umbri di castagno/marrone sarà ancora per lungo tempo argomento di dibattito perché di difficile risoluzione, più semplice dovrebbe poter essere la classificazione dei tipi locali presenti e noti da tempo. In realtà ancora oggi, e non solo per il contesto umbro, ci si riferisce alle produzioni locali indicandole (soprattutto per riconoscerle sul mercato e dare modo al cliente/consumatore di fare una scelta anche sommaria rispetto all'offerta) con il nome della località di provenienza/produzione. Se da un lato questo è comprensibile a livello commerciale ai fini della identificazione di specifiche varietà questo ha portato nel tempo a generare non poca confusione.

Se si prende in considerazione il poderoso lavoro dell'Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani, volume che raccoglie, sulla base dei dati disponibili in letteratura (sia scientifica sia divulgativa), gli elenchi delle cultivar autoctone segnalate in ambito nazionale per le principali specie di fruttiferi, si può constatare come, relativamente al Castagno, per l'Umbria siano citate 11 varietà. Di queste, due sono ricondotte al Castagno (di Manciano, Vitarina di Città di Castello) e 11 al Marrone (di Casteldelmonte, di Città di Castello, di Corposano, di Lippiano, di Montebibico, di Muccignano, di Pompagnano, di Valle San Martino, di Santa Restituta, di Stroncone, della Vallocchia). L'Atlante dei fruttiferi ha il pregio di offrire uno stato dell'arte sulla conoscenza delle cultivar presenti e diffuse in tempi storici in Italia e tali da aver suscitato in qualche modo l'interesse, anche solo a livello locale, di studiosi ed esperti che ne hanno documentato l'esistenza.

In modo analogo esistono studi specifici che documentano a livello regionale la presenza di tipi locali di castagne/marroni che di volta in volta sono presi in considerazione e variamente descritti.

Tra questi si possono citare i lavori di Jacoboni (2002) per l'area dello Spoletino e di Antognozzi (1986, 2006), Regnicoli (1984) per il contesto umbro nel suo insieme. Ciascuno di questi Autori elenca una serie di tipi locali offrendone anche una descrizione pomologica.

In tutti questi casi, tuttavia, la sola descrizione a partire dai dati desunti direttamente (e solo) dai luoghi di coltivazione senza un vero e proprio raffronto in medesime condizioni di coltivazione (ossia in campi di confronto varietale) non ha permesso di mettere in luce elementi di somiglianza e diversità tra i vari tipi via via elencati. Questo perché il fattore ambientale (esposizione, altitudine, composizione del suolo, densità di impianto, gestione agronomica, stato vegetativo, condizioni di coltura attiva o in abbandono, influenza dei patogeni, ...) può alterare in modo significativo l'espressione dei caratteri morfo-fenologici.

Lo studio di caratterizzazione genetica, affiancato da quello di caratterizzazione morfologica, eseguito da 3A-PTA in collaborazione con il CNR-IRET di Porano (dati in corso di pubblicazione), ha permesso di dare una prima indicazione dei genotipi realmente presenti in Umbria e quindi di identificare le varietà esistenti. Sulla base dei risultati ottenuti al momento è emerso che, rispetto alle tipologie varietali riportate in letteratura, il panorama varietale della regione risulta composto da 6 genotipi principali e i nomi noti a livello locale possono pertanto (a seconda dei casi) essere considerati come sinonimi.

La tabella 1 riassume questo primo tentativo di fare luce e chiarezza nel panorama varietale dei popolamenti di Castagno e Marroni dell'Umbria.

Tabella 1. Confronto tra la nomenclatura dei tipi varietali umbri variamente noti e quella desumibile in base allo studio eseguito da 3A-PTA nel 2020-2023	
Tipi locali di Castagno/Marrone citati in letteratura** o noti a livello locale^{oo} come ecotipi distinti dagli altri per alcune presunte caratteristiche pomologiche	Identificazione sotto forma di genotipi/varietà omogenee alla luce delle indagini di carattere genetico e morfologico (2020-2023)
Marrone di Pompagnano**	Marrone della Valle Spoletana ¹
Marrone della Vallocchia**	
Marrone di San Martino**	
Marrone di Montebibico**	
Marrone Gentile della Vallocchia**	Marrone Gentile della Vallocchia ¹
Marrone di Casteldelmonte**	Marrone Umbro ³
Marrone di Città di Castello**	
Marrone di Corposano**	
Marrone di Santa Restituta**	
Marrone di Umbertide ^{oo}	
Marrone di Morre ^{oo}	
Marrone di Melezzole ^{oo}	
Marrone di Gualdo Tadino ^{oo}	
Marrone di Norcia ^{oo}	
Marrone di Orvieto ^{oo}	
Castagna di Manciano**	
Castagna di Foligno ^{oo}	
Castagna di Morro ^{oo}	
Castagna Pordana ^{oo2}	
Marrone di Lippiano**	Aree non ricomprese nello studio e quindi senza nuove indicazioni in merito alla loro classificazione
Marrone di Muccignano**	
Marrone di Stronccone**	
¹ Varietà iscritta al Registro Regionale. ² I primi risultati hanno collocato questa varietà di castagna, nota localmente nell'areale dei Monti Amerini, all'interno del cluster del Marrone Umbro; tuttavia, in quanto mostra alcuni caratteri peculiari e difforni rispetto a questo, è al momento oggetto di un ulteriore approfondimento. ³ Questo è il nome individuato che racchiude i principali tipi noti i cui nomi (legati ai toponimi delle aree di produzione locale) divengono pertanto dei sinonimi rispetto alla Varietà di Marrone coltivata.	

Dal punto di vista più strettamente antropologico la coltura del Castagno/Marrone ha avuto ed in parte ha ancora, indipendentemente dalla varietà messa a coltura, un profondo legame con i territori e le comunità che vi si sono dedicate nel corso di molte generazioni. Il castagno ha rappresentato, come noto, una risorsa non solo dal punto di vista alimentare (umano e animale), ma è divenuto cardine dell'economia delle popolazioni dove era attestata la sua coltura. Con importanti riflessi anche sotto il profilo sociale generando, nel tempo, forme e modi di autorappresentazione, riconoscimento identitario e appartenenza legate per l'appunto a questa specifica coltura.

Questo ha portato allo sviluppo, nei diversi contesti locali, di usi e tradizioni di cui in alcuni casi sussistono ancora oggi delle tracce, se non altro nel ricordo e nella memoria delle persone più anziane.

Lo spaccato di vita quotidiana che segue nel brano tratto da Vincenti (2007, pag. 16-17), sebbene riferito al contesto dei Monti Amerini può essere esteso e generalizzato all'ambito regionale: «La raccolta delle castagne era un momento importante della vita contadina. Intorno alla prima decade di ottobre ha inizio la raccolta ("castagnatura"), che non termina mai prima della festività dei Santi. Un tempo la raccolta dei frutti coinvolgeva maggiormente le donne e i bambini, mentre gli uomini si occupavano della cura del castagneto ripulendo il sottobosco e realizzando siepi e terrazzamenti dove il terreno era più scosceso. La raccolta era praticata sempre "a salire", cioè scendendo nelle parti più basse del versante per poi risalire. Durante questo periodo le donne trascuravano ogni altro impegno e la loro unica preoccupazione era quella di alzarsi di buon'ora per recarsi "al monte". Nelle nostre zone, a differenza di altre dove vengono da sempre adottate altre tecniche, la raccolta avveniva giornalmente e doveva essere quindi più tempestiva possibile, perché i frutti caduti erano esposti al rischio dei furti e delle avversità del tempo. Questo metodo di raccolta viene praticato ancora attualmente. Le donne mettevano le castagne in grossi grembiuli che ripiegavano intorno alla vita, in modo da avere entrambe le mani libere, poi venivano travasate in canestri di vimini e in sacchi di juta. Sul far della sera, tutto il prodotto raccolto veniva trasportato a casa; le donne usavano porre il carico in equilibrio sulla testa dopo avervi appoggiato la corojja, un grande pezzo di stoffa intrecciato e arrotolato a cerchio; mentre gli uomini lo portavano a spalla. Quando il luogo della raccolta restava distante dall'abitazione, il trasporto avveniva a dorso di mulo. [...] Terminata la raccolta i proprietari e quanti raccolgono le castagne per conto terzi sono soliti "abutinare", cioè danno la possibilità di praticare un antico rituale comunemente chiamato ruspo. Il castagneto diventa così meta di molti visitatori, perché chiunque può setacciare i ricci rimasti pieni maggiormente nelle siepi, in modo da recuperare le castagne sfuggite ai raccoglitori».

Interessante è anche la testimonianza della Sig.ra Serafina S. riportata sempre nel lavoro di Vincenti (pag. 38) che può anch'esso essere preso a riferimento di un modello di vita più generale (con le dovute varianti locali) legato alla castagna: «Quando ero ragazza, nelle domeniche di ottobre, ci si alzava alle cinque del mattino, prima si andava a Messa, poi di corsa a piedi al castagneto. Prima di partire, la mamma ci dava un po' di polenta e una salsiccia per uno a me e ai miei fratelli, poi ci incamminavamo per andare a raccogliere le castagne. Nel pomeriggio veniva nostro padre, che prima ci aiutava e dopo un po' cominciava a portare via le balle di juta, ricolme di castagne. Verso sera si tornava tutti insieme a casa. In autunno e d'inverno, si mangiavano molto spesso le castagne: le mosciarelle seccate e poi bollite, quelle arrostiti sul fuoco, oppure quelle lessate. Poi c'era la polenta dolce e il castagnaccio; mentre i bambini facevano merenda con le frittelle fatte con la farina di castagne, cotte tra due foglie di castagno della stessa pianta. I ragazzi, quando si fidanzavano, venivano accolti dalle future suocere con il monte, un dolce a base di castagne riservato per le occasioni. Questo dolce veniva preparato lessando le castagne con un pizzico di sale grosso e un rametto di finocchietto. Poi dopo averle sbucciate, si riducevano in poltiglia insaporita con del vinsanto. Quindi sopra un piatto si formava una specie di montagnola, tutta ricoperta di ricotta e decorata con dell'uva passita. Alla base del piatto, tutto intorno, si mettevano castagne lesse sbucciate intere».

Un elemento tra gli altri accomuna la castanicoltura umbra e la differenza da quella di altri contesti regionali. Il fatto che in Umbria non si sia sviluppata, come altrove, una tradizione di consumo (e vendita) del prodotto castagna/marrone se non, essenzialmente, come prodotto fresco (unica eccezione, di cui si dirà più avanti, la messa a punto di tecniche di conservazione e di prolungamento della shelf-life del frutto). Manca infatti (se si eccettua qualche isolato caso più che altro a livello familiare o poco più) di trasformazione del prodotto in marroni essiccati, farina, composte, bevande (...) che caratterizzano invece le tradizioni gastronomiche locali legate alla specie in altre regioni. Questo ha inciso nel tempo sul modo di intendere il prodotto castagna a cominciare dagli stessi castanicoltori i quali si sono sempre orientati a fare fronte a problematiche connesse con la commercializzazione/conservazione del prodotto fresco senza avventurarsi in filiere che andassero oltre tale aspetto. Questo rappresenta ancora oggi un limite allo sviluppo della castanicoltura umbra, nonostante le sue produzioni, nel complesso, siano rinomate ed apprezzate non solo in ambito locale per sapidità e bontà. Ad esempio, nella sua tesi di Laurea, Regnicoli riporta per l'area di Città di Castello il tentativo compiuto intorno agli anni '80 di costituire una forma di cooperazione di produttori finalizzata alla raccolta e commercializzazione del prodotto (Cooperativa di Pistrino). Egli riporta che all'epoca dello studio (1984) il centro di raccolta era in grado di offrire tre diverse tipologie di prodotto. In ordine crescente in base alle caratteristiche di pregio, si avevano le castagne dette "casco", "curato" e "ricciaia" (Regnicoli, pag. 106). Le prime, di qualità inferiore e ricavate da una sommaria cernita, erano quelle cadute a terra grazie al vento o alla bacchiatura, di rapido deperimento (15-20 giorni circa). Le "curato" erano quelle sottoposte al periodo di cura con immersione in acqua che ne permetteva la conservabilità anche fino a 6 mesi. Infine, le "ricciaia" erano quelle ottenute «creando dei grossi cumuli di ricci, contenenti ancora i marroni, di circa 10 q.li l'uno, coperti da un sottile strato di foglie e lasciato macerare, per intervento dell'acqua piovana o mediante l'ausilio di periodiche annaffiature, per 4-6 giorni. Dopo tale "cura" o mediante delle macchine, realizzate artigianalmente, che liberano il marrone dal riccio, o semplicemente a mano usando dei bastoni, o altro, si separano frutti e riccio. Il prodotto così ottenuto migliora sia l'aroma che le caratteristiche organolettiche generali, assumendo peraltro un miglior colore» (Regnicoli, pagg. 107-108).

È interessante osservare come queste fossero considerate il prodotto di maggior pregio venduto alla quotazione più alta (anche quasi del 50% in più rispetto alle "casco", quelle a quotazione minore). Forse anche per questa ragione le castagne ottenute con il metodo della "ricciaia" rappresentavano allora oltre il 50% della produzione stimata annuale di marroni

nella zona.

La ricciaia è un metodo antico usato a livello locale e ancora ricordato per favorire la conservazione dei frutti per lunghi periodi di tempo e messo a punto quando non esistevano altri mezzi. Alla bisogna il cumulo veniva aperto, prelevati i ricci da cui prendere i frutti e quindi richiuso fino alla volta successiva. I frutti non solo si conservavano a lungo ma acquisivano, grazie alla fermentazione naturale che si andava innestando nelle particolari condizioni del cumulo, un sapore ed un gusto che molti di coloro che lo hanno sperimentato in passato ancora oggi giudicano migliore dello stesso frutto fresco.

Oggi questo metodo di conservazione, come anche quello della cura in acqua (o novena) dei frutti, è in pratica scomparso o adottato solo in casi particolari e sporadici.

Dal punto di vista della conduzione del castagneto, in Umbria questi sono per la maggior parte proprietà di privati che coltivano per lo più piccoli appezzamenti di pochi ettari o meno ancora (spesso tramandati in seno alla famiglia). Pochi sono i casi di castagneti da frutto di estensioni maggiori, frutto anche di acquisizioni più o meno recenti, da parte di famiglie che venendo meno le condizioni e le possibilità di gestione li mettevano in vendita.

Sotto questo aspetto meritano di essere ricordati, per la loro particolarità, i casi di Melezzole, Morre e Morrucce (area dei Monti Amerini) dove sopravvive ancora oggi l'uso civico del castagneto. I due piccoli centri, sebbene a distanza di pochi chilometri l'uno dall'altro, hanno sviluppato forme di gestione tra loro distinte, ciascuna codificata da uno specifico regolamento ormai consolidato negli anni. A Morre e Morrucce i castagneti sono gestiti integralmente come bene e patrimonio collettivo: la raccolta è riservata alle famiglie residenti e tutti coloro che sono direttamente coinvolti partecipano e sovrintendono alle diverse operazioni culturali necessarie per la gestione del castagneto. L'intero raccolto viene poi conferito (ammasso) nella locale sala della Comunanza dove si procede poi alla suddivisione dello stesso in parti uguali tra gli aventi diritto. Questo assicura, non senza una attenta e vigile gestione dei possibili conflitti da parte delle figure preposte e riconosciute come aventi l'autorità necessaria, una equa ripartizione del raccolto che rappresenta il momento in cui si può misurare la bontà non solo della particolare annata ma anche del lavoro collettivo svolto durante tutta la stagione.

A Melezzole si procede in modo assai diverso. I castagneti che insistono su terreni soggetti all'uso civico sono suddivisi in lotti e assegnati agli aventi diritto (anche in questo caso residenti nella Frazione) in seguito ad un'asta pubblica in base alle migliori offerte. L'accortezza della Comunanza sta nel cercare di assegnare i lotti, che per la loro ubicazione non sono tra loro omogenei, in modo tale che sia possibile una forma di rotazione e che tutti abbiano, negli anni, accesso anche a quelli migliori. Dopodiché la cura del lotto (nel corso di tutta la stagione fino alla raccolta) è a carico dell'assegnatario, il cui raccolto sarà commisurato, al netto dell'andamento stagionale e delle caratteristiche del lotto, alla sua buona e attenta gestione.

Rispetto al passato oggi sono venute meno sia alcune forme un tempo consuete di gestione agronomica, di raccolta e conservazione del prodotto come pure il modo di prendere parte attiva alla coltura più generale richiesta dal Castagneto.

Come in altri contesti (e già ampiamente discusso e argomentato nella letteratura di settore) anche in questo ciò che maggiormente ha inciso sulla ulteriore marginalizzazione della coltura trova la sua causa nel progressivo abbandono delle aree alto collinari e montane, nei profondi cambiamenti sociali e delle abitudini alimentari intercorsi soprattutto a partire dagli anni '50 del secolo scorso. Questo, congiuntamente alla recrudescenza di vecchie problematiche di ordine fitosanitario (cancro corticale, mal dell'inchiostro) e altre nuove nel frattempo sopraggiunte (Cinipide galligeno) hanno determinato in questi ultimi decenni andamenti produttivi altalenanti con pesanti ripercussioni sul comparto produttivo con mancati investimenti, mancato ricambio generazionale, assenza di nuovi impianti. D'altro canto, questo ha contribuito a conservare il panorama varietale locale senza che venisse alterato o sostituito da nuove cultivar (sebbene qua e là non siano mancati negli anni tentativi di inserirne di nuove anche solo a titolo di prova o di curiosità).

Oggi si sente forte l'esigenza, soprattutto a livello dei produttori, di interventi che diano nuovo impulso alle produzioni, permettano una migliore e più attenta gestione dei castagneti, a cominciare da quelli ancora in attiva coltivazione, fino a quelli ormai abbandonati. Non mancano iniziative intraprese da alcuni giovani castanicoltori che stanno rimettendo in coltura castagneti abbandonati.

All'inizio degli anni 2000 ci furono alcuni tentativi di costituire forme consorziali dei produttori umbri di marroni. Nel 2003 viene fondato a Spoleto il Co.P.Ca.U., Consorzio dei Produttori della Castagna Umbra, per iniziativa di un gruppo di produttori di castagne dei comprensori dello Spoletino, della Valnerina e del Ternano, con il supporto delle Comunità montane dei Monti Martani e del Serano, della Valnerina e della Valle del Nera e Monte S. Pancrazio. Tra gli obiettivi quelli di «promuovere ogni iniziativa intesa a salvaguardare e a valorizzare la tipicità e le caratteristiche della "Castagna Umbra" e dei suoi derivati, dal riconoscimento della denominazione tipica, all'adozione del disciplinare di produzione, comprese adeguate iniziative di marketing finalizzate alla diffusione della conoscenza della Castagna Umbra al di fuori dei territori di produzione, anche attraverso l'organizzazione di un'opportuna rete commerciale, favorendo in definitiva ogni iniziativa di valorizzazione dell'intera filiera di produzione della Castagna Umbra e dei suoi derivati, non ultima la richiesta della DOP» (da Tuttoggi, Giornale online dell'Umbria del 26 ottobre 2007).

Di recente, sulla scorta del varo del Piano di settore Castanicolo 2022-2027, si è riaperto il dibattito regionale relativo alla

richiesta di un marchio DOP per la castagna umbra.

In Umbria in passato erano presenti anche diverse iniziative a livello locale finalizzate alla valorizzazione delle produzioni organizzate sotto forma di sagra. Alcune di queste sono nel frattempo sospese o interrotte mentre tra quelle attive si ricordano quelle di Melezzole e di Morre e Morrulle.

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

La diffusione di questa varietà, in base alle informazioni ad oggi disponibili, abbraccia molti degli areali umbri in cui è presente la coltivazione del castagno da frutto. In particolare, è attestata nelle due aree di più estesa coltivazione riferite ai Comuni del Comprensorio dell'Alto Tevere Umbro (Città di Castello, San Giustino, Monte Santa Maria Tiberina, Umbertide, Poggio), del Comprensorio Amerino (Avigliano Umbro, Baschi, Montecchio) ed è poi diffusa in altre aree minori nei Comuni di Foligno, Gualdo Tadino, Acquasparta, Orvieto, Trevi, Norcia.

Nel complesso, in questo areale sono presenti diverse decine di ettari di castagneti da frutto, in buona parte formati da piante di dimensioni considerevoli e non poche con caratteri di monumentalità.

L'ambito locale è ricompreso nei Comuni di Acquasparta, Avigliano Umbro, Baschi, Città di Castello, Foligno, Gualdo Tadino, Montecchio, Monte Santa Maria Tiberina, Norcia, Orvieto, Poggio, San Giustino, Trevi, Umbertide.

Descrizione morfologica

La varietà è stata descritta prendendo come riferimento circa 60 piante totali scelte a caso tra quelle indicate direttamente dai castanicoltori come rispondenti al tipo locale nelle singole località di coltivazione. Data l'estensione e la dislocazione sussistono differenze morfologiche di alcuni caratteri tra gli esemplari campionati, non suffragati tuttavia da una analoga distinzione genetica: lo studio di caratterizzazione molecolare commissionato al CNR-IRET di Porano ha infatti mostrato che i campioni afferenti al Marrone Umbro risultano identici tra loro e distinti da quelli individuati nelle altre aree castanicole umbre, come pure di aree regionali limitrofe.

Di seguito si riporta la scheda descrittiva riferita alla varietà Marrone Umbro o dell'Umbria.

Considerando l'ampio range geografico in cui è distribuita la varietà, laddove possibile accanto al valore medio è stato indicato anche il range di intervallo – valore minimo e massimo misurato – nel periodo di riferimento dei rilievi.

Albero. Albero di vigore elevato, con portamento espanso o semi eretto.

Rami. Di colore marrone o marrone rossiccio con lenticelle mediamente numerose.

Fiori. I fiori hanno amenti diritti di lunghezza media pari a 13 mm (range compreso tra 9,4 e 18,82). Il numero medio di glomeruli per amento è di 60 (range tra 37 e 81). Gli stessi sono distribuiti in modo ravvicinato tra loro.

Foglie. La pagina superiore è di colore verde medio (in alcuni casi anche verde scuro), mentre quella inferiore è di colore verde chiaro (raramente biancastro per la presenza di una diffusa tomentosità). Le foglie sono per lo più simmetriche (in alcuni casi anche leggermente asimmetriche o asimmetriche). La forma generale è ellittica (anche ellittica allargata); l'apice ha forma acuta/acuminata, mentre la base ha forma generalmente cordata (ma in alcuni casi anche acuta) e risulta essere simmetrica. Il margine della foglia è per lo più di forma fiammeggiante (presente anche il margine mucronato). Il picciolo è di colore giallo o verde giallastro. Le foglie sono alternate sul ramo.

Dal punto di vista morfometrico le foglie hanno una lunghezza media di 20,18 cm (range compreso tra un minimo di 12,83 ed un massimo di 26,27), una larghezza media di 6,07 cm (range tra 3,48 e 8,27). Sono di dimensioni da medie a grandi (superficie media pari a 126,45 cm², range tra 48,83 e 215,67). Il picciolo è molto corto con una lunghezza media di 2 cm (range tra 1,2 e 2,5).

Frutti. I frutti sono di dimensioni medio grandi e di forma ellissoide trasversale-globosa. La pubescenza in corrispondenza dello stilo è di dimensioni medio piccola.

La buccia è di colore marrone medio o di tonalità ancora più scuro, con evidenti strie scure.

L'area dell'ilo è variabile da media a grande e nettamente visibile. Il margine tra l'ilo ed il pericarpo è diritto (in qualche caso anche ondulato).

I frutti sono mono-embrionici.

La penetrazione del tegumento all'interno del frutto è per lo più assente o debole.

La polpa è di colore bianco o color crema e non presenta cavità al suo interno.

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

Dal punto di vista morfometrico il frutto ha un peso¹ medio di 10,88 grammi (range compreso tra 7,4 e 14,4 grammi), altezza media 2,69 cm (range tra 2,47 e 2,92), larghezza media 3,29 cm (range 2,84 e 3,66), spessore medio 2,02 cm (range 1,67 e 2,25). La distanza media tra la larghezza massima del frutto e la base è di 1,03 cm (range 0,88 e 1,27). La lunghezza media dell'ilo è di 1,98 cm (range 1,71 e 2,37), mentre la larghezza media è di 1,07 cm (range 0,94 e 1,27), con area media dell'ilo di 2,16 cm² (range tra 1,62 e 2,99). Lo stilo è lungo in media 1,13 cm (range tra 1,02 e 1,31), mentre la lunghezza media della torcia è di 0,34 cm (range tra 0,28 e 0,79).

I principali rapporti di forma² misurati per la varietà sono (è riportato il valore medio):

altezza/larghezza	0,82
lunghezza dello stilo/altezza frutto	0,42
lunghezza ilo/larghezza frutto	0,61
larghezza ilo/spessore frutto	0,53.

Caratteristiche agronomiche

Osservazioni fenologiche

La fioritura avviene intorno alla seconda-terza decade di giugno con possibili variazioni dovute alla località di coltivazione per via di differenze altitudinali e di esposizione.

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

Osservazioni fitopatologiche

Data l'estensione dell'areale in cui la varietà è presente, a seconda delle località e delle particolari condizioni agrometeorologiche si possono manifestare sintomi ascrivibili alle principali malattie del Castagno. Tra queste si segnalano la recrudescenza del Cancro corticale (*Cryphonectria parasitica*). La presenza del Cinipide del Castagno (*Dryocosmus kuriphilus* Yasumatsu) al momento è sotto controllo grazie alle attività di lotta biologica con l'introduzione dell'antagonista naturale (*Torymus sinensis* Kamiyo).

A carico dei frutti si segnala la presenza e la suscettibilità, anche in questo caso variabile da contesto a contesto (oltre che delle modalità di gestione attuate), alla Carpocapsa del Castagno (*Cydia splendana* Hübner).

Produttività: Elevata

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Varietà da consumo fresco.

Le analisi nutrizionali eseguite su campioni di frutti prelevati nel 2022 in diverse località dove è presente la varietà hanno evidenziato i valori riportati nelle tabelle che seguono. In particolare, la tabella 1 riporta i valori per la Vitamina C per tutti i campioni analizzati, comprese anche le varietà del Marrone della Valle Spoleтана, Gentile della Vallocchia e Castagna grande di Pompagnano.

Tabella 1. Contenuto in vitamina C (mg/100g di f.f.)			
In grassetto le tipologie ascrivibili al Marrone Umbro	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
Marrone Vallocchia 1 Ammasso	25,4	±	0,8
Marrone San Martino 1	26,7	±	0,7
Montebibico 1 (#18)	27,8	±	0,4
Marrone Vallocchia 2 Ammasso	28,5	±	1,0

¹ Questo valore, tra gli altri, è uno di quelli che risente maggiormente delle particolari condizioni legate alla annata agronomica: nel corso degli anni di studio si sono succeduti anni caratterizzati da periodi siccitosi, specie nei mesi tardo estivi (quelli in cui il frutto, grazie alle precipitazioni ed al tasso di umidità elevato completa la sua crescita ponderale raggiungendo le dimensioni tipiche per la varietà).

² I rapporti di forma, essendo adimensionali, sono più utili a meglio descrivere le varietà nei loro aspetti morfologici e meglio si prestano a confronti con altre varietà simili.

Marrone San Martino 2	20,5	±	0,9
Montebibico 2 (#19)	32,3	±	0,9
Gentile Vallocchia Pianta Monumentale	31,5	±	0,2
Gentile Vallocchia #32S	31,9	±	1,5
Melezzole (#47-48-49)	17,6	±	0,5
Toscolano	18,4	±	0,6
Melezzole (#50-51)	19,8	±	0,4
Morre A (Raccolta 18/10)	23,2	±	0,5
Melezzole (Giovanni)	24,1	±	0,9
Morre B (Raccolta 20/10)	28,2	±	1,0
Morre C (Raccolta 22/10)	29,3	±	0,1
Santa Restituta Giardini	37,8	±	1,1
Santa Restituta Paese	48,5	±	0,9
San Giustino Corposano 1	15,8	±	0,6
San Giustino Corposano 2	20,3	±	0,8
San Giustino Corposano 3 (#58-59)	24,0	±	0,2
Preggio (#43-44-45)	24,8	±	0,6
Preggio Pascaloto (#30-31-32)	28,8	±	0,6
Preggio Pascaloto (#27-28-29)	31,4	±	1,1
Città di Castello 1	31,9	±	1,7
Preggio (#38-39)	32,1	±	2,0
Città di Castello 2	35,3	±	1,4

	Santa Restituta Paese	Santa Restituta Giardini	Toscolano	Morre A (Raccolta 18/10)	Morre B (Raccolta 20/10)	Morre C (Raccolta 22/10)	Melezzole (#47-48-49)	Melezzole (#50-51)	Melezzole (Giovanni)	Città di Castello 1	Città di Castello 2	Preggio Pascaloto (#27-28-29)	Preggio Pascaloto (#30-31-32)	Preggio (#38-39)	Preggio (#43-44-45)	San Giustino Corposano 1	San Giustino Corposano 2	San Giustino Corposano 3 (#58-59)
Ac. miristico (C14:0)	0	0	0	0,0	0,08	0	0	0	0	0,16	0	0,121	0,11	0,06	0	0,08	0,17	0,09
Ac. pentadecanoico (C15:0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ac. palmitico (C16:0)	18,20	15,61	17,29	15,73	16,81	14,20	15,81	15,51	13,84	19,13	19,38	15,57	18,28	16,59	17,88	15,85	15,41	14,48
Ac. palmitoleico (C16:1)	0,37	0,32	0,71	0,34	0,34	0,31	0,28	0,40	1,48	0,39	0,40	0,37	0,42	0,30	0,37	0,28	0,28	0,38
Ac. margarico (C17:0)	0,10	0,08	0,02	0,03	0,09	0,10	0,11	0,17	0,10	0,00	0,08	0,09	0,11	0,06	0,10	0,12	0,11	0,09
Ac. cis-10-epitadecenoico (C17:1)	0,08	0,00	0,07	0,07	0,09	0,00	0,09	0,00	0,07	0,10	0,08	0,09	0,00	0,05	0,08	0,10	0,00	0,09
Ac. stearico (C18:0)	0,77	0,80	0,91	0,76	0,78	0,80	0,75	0,80	0,67	0,85	0,89	0,82	0,87	0,63	0,80	0,91	0,66	0,75
Ac. oleico (C18:1n7c)	44,06	45,18	42,92	46,72	42,13	45,11	45,52	43,64	47,66	37,54	36,62	47,88	43,61	44,12	42,26	42,01	41,19	42,35
Ac. linoleico (C18:2n6c)	32,94	33,41	33,96	32,74	35,06	35,55	33,73	36,01	32,75	38,13	38,88	31,41	32,88	34,40	34,52	36,47	37,21	37,57
Ac. linolenico (C18:3n3)	2,64	3,08	3,11	2,54	2,99	3,04	2,64	2,58	2,73	2,87	2,93	2,62	2,83	3,02	3,13	3,10	3,89	3,15
Ac. arachidico (C20:0)	0,24	0,28	0,31	0,23	0,31	0,32	0,21	0,32	0,19	0,25	0,20	0,29	0,20	0,22	0,23	0,27	0,28	0,27
Ac. cis-11-eicosenoico (C20:1n9)	0,60	1,23	0,60	0,66	0,87	0,57	0,74	0,57	0,50	0,58	0,55	0,73	0,49	0,53	0,48	0,63	0,54	0,78
Ac. behenico (C22:0)	0	0	0,09	0	0,38	0	0,13	0	0	0	0	0	0,11	0	0,14	0	0,27	0
Ac. lignoceroico (C24:0)	0	0	0	0	0,06	0	0,00	0	0	0	0	0	0,10	0	0,00	0	0	0
SFA	19,30	16,77	18,63	16,75	18,50	15,42	17,01	16,80	14,81	20,39	20,55	16,90	19,78	17,56	19,15	17,40	16,90	15,69
MUFA	45,11	46,74	44,31	47,79	43,44	45,99	46,63	44,61	49,71	38,61	37,64	49,08	44,52	45,01	43,20	43,03	42,01	43,59
PUFA	35,59	36,49	37,07	35,28	38,05	38,59	36,37	38,59	35,48	41,00	41,81	34,02	35,71	37,43	37,65	39,57	41,10	40,72

Tabella 2. Composizione acidica dei frutti di castagne ascrivibili al Marrone Umbro (in basso il totale degli acidi grassi saturi-SFA, di quelli mono-MUFA e poli-PUFA, insaturi).

Profetti specifici

Bibliografia di riferimento

Antognozzi E., 1986. Osservazioni sulle cultivar di castagno da frutto in Umbria. Atti Giornate di Studio sul Castagno, 6-7 novembre, Caprarola (VT).

Antognozzi E., Casulli V., Famiani F., Farinelli D., Ferranti F., Pilli M., Postini M., Reale L. Romano B., 2006. Caratterizzazione biologica, pomologica ed organolettica di ecotipi di castagno da frutto presenti nel territorio dell'Alta Valle del Tevere. Atti IV Conv. Naz. "Castagno 2005", Montella.

Calandra R., Grohmann F., Leccese A., 1996a. Indagine sulla distribuzione e sulle caratteristiche stazionali dei castagneti umbri. Bosco e ambiente, n.1.

Calandra R., Grohmann F., Savini P., 1996b. I Castagneti dell'Umbria: caratteri dendroauximetrici e pedologici.

Annali Fac. Agr., VOL. XLVII, 1993, Università degli Studi di Perugia.

Fideghelli C. (a cura di), 2016. Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani. MiPAAF, CREA.

Jacoboni A., Pinnola I. M., 1995. Produzione del castagno da frutto (*Castanea sativa* Mill.) in Umbria in rapporto ai fattori climatici. Bollettino Geofisico n. 3, Ed. Associazione Geofisica Italiana.

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

Postini M., 2005. Caratterizzazione biologica, pomologica ed organolettica di ecotipi da castagno da frutto presenti nel territorio dell'Alta Valle del Tevere. Tesi di laurea, Università degli studi di Perugia.

Radicchi S., 2003. Caratterizzazione agronomica di ecotipi di castagno da frutto presenti nel territorio dell'Alta Valle del Tevere. Tesi di laurea, Università degli studi di Perugia.

Regnicoli R., 1984. Indagine sulla coltura del Castagno da frutto in Umbria. Tesi di laurea, Università degli studi di Perugia.

Vincenti M., Cerquaglia Z., Tomassini N., 2010. Uomo e castagno sui Monti Amerini. Comune di Avigliano Umbro.