

REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE VEGETALI

Castagno Pordana

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 105	
Famiglia: <i>Fagaceae</i> Dumort	
Genere: <i>Castanea</i> Mill.	
Specie: <i>C. sativa</i> Mill.	
Nome comune della varietà: Castagno Pordana	
Significato del nome comune della varietà Non noto	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	
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) Alto	
Area tradizionale di diffusione Comuni di Avigliano Umbro, Baschi, Montecchio	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> nessuno	
Data iscrizione al Registro 12 marzo 2025	Ultimo aggiornamento scheda 11 febbraio 2026
Ambito locale	Comuni di Avigliano Umbro, Baschi, Montecchio
Modica quantità	10 marze



Cenni storici, origine, diffusione

La presenza del Castagno e la coltivazione del Marrone nei Monti Amerini è accertata da secoli. Una chiara testimonianza la danno i numerosi esemplari arborei che hanno raggiunto dimensioni ragguardevoli. Nell'area dei Monti Amerini, dove la varietà Pordana è tutt'ora presente sia con esemplari arborei sia nella memoria di diversi castanicoltori, la coltivazione del castagno da frutto risulta essere distribuita principalmente nelle località di Morre (Baschi), Melezzole (Montecchio), Santa Restituta e Toscolano (Avigliano Umbro).

Non è noto il significato del nome "Pordana" attribuito alla varietà.

Si tratta di una varietà geneticamente unica e morfologicamente distinguibile sia da altri castagni presenti nell'area (le cosiddette Castagne Porcine, ossia esemplari selvatici), sia dai marroni coltivati.

I tre esemplari fin qui individuati (ma altri, nel frattempo, ne sono stati segnalati) hanno le caratteristiche biometriche riportate nella tabella seguente.

Esemplare	Circonferenza tronco (m)	Altezza (m)
Pordana 1	2,97	16
Pordana 2	2,7	11
Pordana 3	2,78	12

Antiche sono le testimonianze della presenza del Castagno nell'areale dei Monti Amerini. Come riportato nel Volume "Uomo e castagno sui Monti Amerini (Vincenti et al., 2010), «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 e da costruzione"» (pag. 14).

Un altro elemento storico puntuale legato al territorio permette di appurare che (Vincenti, pag. 15) «nel maggio del 1868, nei castagneti di proprietà della parrocchia di Santa Restituta furono fatti eseguire, da mano di esperti, una notevole quantità di innesti. Ciò risulta da un documento dell'archivio parrocchiale, dove tra l'altro si dice: "fatti innesti su castagni selvatici di castagne marroni"». Questo aspetto è tutt'ora ricordato dalle persone del posto come racconto tramandato dai propri avi.

Sempre il Vincenti (pag. 29) nel volume citato riporta che nella zona «altri tipi di castagne sono le pordane, varietà in estinzione, dalla buccia scura, più piccole delle castagne, ma dal sapore molto gradevole. Le selvatiche, o porcine, sono piccole, con la buccia scura e di sapore amaro, prodotte da piante non innestate».

Le Pordane erano oggetto di coltivazione e come tali innestate. Il Sig. Quirino S. ha raccolto la testimonianza di un compaesano nei cui ricordi c'è quello di una antica ed enorme pianta di questa varietà da cui si prendevano le marze per fare gli innesti. In effetti, su alcune delle piante individuate si osserva proprio la cicatrice del punto di.

A questo riguardo è di grande interesse anche la testimonianza del Sig. Giovanni V. (già Presidente della Comunità di Melezzole) il quale ricorda come i suoi nonni usavano rammentargli di avere cura proprio delle piante del Castagno Pordana perché, sebbene dessero frutti di pezzatura assai più piccola dei marroni che nel frattempo si erano andati diffondendo nella zona, la loro qualità ed il loro sapore erano decisamente migliori: «Allora c'erano delle qualità che noi chiamavamo e si vedono perché la pianta ha tutta un'altra morfologia. Noi gli dicevamo il Castagno Pordano. Io ne avevo di queste un paio di piante. Cadono dieci giorni prima di quell'altre, son piccoline ma son dolcissime. Solo che non hanno mercato, perché le confondono con quelle selvatiche e non c'è mercato. Se non c'è mercato ne tengo dieci per me. Ne tengo una pianta per me, ma una su... Poi ce stanno ancora qualche tipo di castagna che noi gli diciamo Vallarana, Vallerana. Da Vallarana che è una cittadina in Provincia di Viterbo dove anche loro hanno le loro castagne. Non l'apprezziamo molto, quindi anche lì piano piano vengono tolte. [Questa castagna] è più legnosa, non ha la stessa qualità di quella nostra. [...] La Pordanella, che è una castagnetta così [molto piccola], quella è per amatori».

[...] «Da quello che mi raccontavano gli anziani, i vecchi allora. Qualcuno mi ricordo che diceva, gente che qui campano 90-95 anni, mi ricordo che li incontravo su al castagneto: "Io me ricordo figlio mio quando qui c'erano tutti castagni selvatici" dice, "ma erano grossi, immensi, c'avevano metri e metri, avevano un metro, un metro e mezzo di diametro. Noi mangiavamo quelle lì. Mangiavamo quelle castagne lì". Che sono il castagno selvatico che noi adesso gli diciamo le Porcine, che sono per i porci, l'utilità è quella lì. Però non avendo altro le mangiavano pure loro. E mi raccontava sempre questa persona anziana: "Fino a che da queste parti arrivarono i toscani. Del nord della Toscana, Lucca, quelle zone lì". [Probabilmente] A inizio secolo scorso. A cavallo della guerra mondiale [si riferisce al Primo Conflitto], ma forse anche prima. Pistoiesi, di quella zona lì. Erano carbonari, facevano il carbone. Evidentemente da loro avevano già delle varietà migliori e gli insegnarono a fare gli innesti. E da lì che successe: iniziarono a buttare giù tutta questa grazia di Dio e non ne è rimasto in piedi nemmeno uno. Che adesso avercene uno anche solo per... Si vedono tutt'ora, forse qualcosa ti avevo fatto vedere, le tagliature effettuate a mano (all'epoca con la sega a mano) che so castagni da qui alla finestra. Adesso ci stanno 4 o 5 polloni che hanno allevato e son diventati castagni-marroni... e anche la qualità portarono loro [i toscani]. Quindi evidentemente le nostre qualità sono rapportabili al cosiddetto marrone fiorentino (credo si chiami così). La qualità è quella, insomma. Se è vero quello che mi diceva questo anziano, è una qualità importata dalla zona del Pistoiese. Anche i miei antenati venivano da quella parte. I miei antenati, i Vaccari, venivano da Pistoia,

da un paesino del Pistoiese, della Lunigiana quella zona tra La Spezia e Pistoia. Gente che è venuta qui hanno fatto i legnaioli, i carbonari, allora facevano questi mestieri poi si sono insediati in zona. Ma la mia famiglia, i miei avi vengono da lì».

«Allora i boschi che tagliavano erano quelli di Roverella, di Cerro, di Leccio. Allora facevano il carbone. Li caricavano da qui e lo smercio era verso Todi. Caricavano i muli e li portavano a Todi. Venti chilometri insomma. Con i sacchi del carbone, perché allora ci si riscaldava con il carbone. E facevano queste cosiddette carbonaie. Io ne ho vista una volta una perché l'hanno rifatta un paesetto qui vicino, una rievocazione. Ma ancora nei nostri boschi, camminando, ancora trovi queste piazzole nere e lì ci facevano il carbone. Vivevano di queste cose».

«Ho fatto una ricerca, parlando sempre con qualche anziano, c'erano qui, tra Santa Restituta e Toscolano, c'erano all'incirca una quindicina di famiglie che vivevano con la lavorazione del castagno [del legno]. Facevano le bigoncie, facevano i paletti. Sembra poco, ma le scale. Allora mi raccontava uno: "Io mi ricordo quando ero ragazzino che da Amelia c'era una fila di carri e carri trainati dalle vacche e da buoi che venivano a Toscolano e a Santa Restituta a caricare le scale". Il mese di settembre, prima della raccolta dell'uva, dell'oliva c'era una fila lunga 10-15 carri che venivano su a caricare le scale. L'oliva allora si raccoglieva con la scala [...]. E poi adesso se fa con l'abbacchiatori, con tutta questa roba qua. Ma allora no, le mele, l'uva, c'erano le pergole, le viti maritate, le coglievano tutte con le scale. Venivano con i carri e con le vacche per caricare le scale. E qui c'era tanta gente che viveva, tutto l'anno faceva le scale, le metteva da parte e quando arrivava il mese di settembre sapevano a chi darle. Perché c'era questo mercato, venivano da Todi».

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

L'areale di diffusione di questa varietà, in base alle informazioni ad oggi disponibili, è riconducibile alle località di Melezzole, Morre, Santa Restituta.

L'ambito locale è limitato ai Comuni di Avigliano Umbro, Baschi, Montecchio.

Descrizione morfologica

ALBERO. Albero di vigore elevato, con portamento eretto, assurgente.

RAMI. I rami hanno spessore sottile con internodi ravvicinati (distanza media di 1,3 cm). La densità delle lenticelle è media, il colore del lato superiore verde marrone. Le foglie sul ramo sono in posizione alternata.

FIORI. I fiori hanno amenti di lunghezza media pari a 11,7 cm. Il numero medio di glomeruli per amento è di 35. 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 scuro, mentre quella inferiore è di colore verde chiaro. Le foglie sono simmetriche o tutt'al più leggermente asimmetriche. La forma generale è ellittica; l'apice ha forma acuminata stretta, mentre la base ha forma cordata. La base è inoltre simmetrica o leggermente asimmetrica. Il margine della foglia ha foggia fiammeggiante. Il picciolo è di colore verde.

Dal punto di vista morfometrico (dati medi) le foglie misurano 14,5 cm di lunghezza e 4,7 cm di larghezza; il rapporto tra le due misure è pari a 3,16. Sono di dimensioni piccole (superficie media di 68 cm²). Il picciolo è molto corto (2,11 cm) e il rapporto lunghezza della foglia su lunghezza del picciolo è piccolo (7,31).

FRUTTI. I frutti di questa varietà sono di piccola dimensione e di forma globosa. La pubescenza in corrispondenza dello stilo è piccola.

La buccia è di colore marrone scuro con strie scure.

L'area dell'ilo è medio-piccola e visibile. Il margine tra l'ilo ed il pericarpo è diritto o curva anche se piuttosto variabile tra i frutti.

I frutti sono mono-embrionici.

La penetrazione del tegumento all'interno del frutto è media.

La polpa è di colore bianco e a volte presenta una cavità interna.

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 5,95±1,26 grammi, altezza di 2,36 cm, larghezza di 2,56 cm e spessore di 1,58 cm (rapporto altezza su larghezza pari a 0,91). La distanza tra la larghezza massima del frutto e la base è di 0,96 cm. L'ilo è lungo 1,5 cm e largo 0,95 cm, con area di 1,42 cm². Lo stilo è lungo in media 1,04 cm, di cui circa un quarto (0,25 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, con qualche giorno di anticipo rispetto al Marrone umbro.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Non sono state osservate fitopatologie di rilievo.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Caratterizzata da elevata dolcezza e sapidità.

Nella tabella che segue si riportano i valori delle analisi nutrizionali eseguite nel 2025.

PARAMETRI	U. M.	Castagna Pordana
Umidità		38,08
Proteine (sost. azotate totali)		2,74
Grassi totali, di cui:		2,27
<i>Acidi grassi saturi</i>		0,42
<i>Acidi grassi monoinsaturi</i>	g/100g	1,05
<i>Acidi grassi polinsaturi</i>		0,8
Carboidrati totali		49,78
Zuccheri		8,66
Ceneri		1,16
Fibra alimentare		5,97
Amido	%	21,2
Sodio		14
Potassio	mg/Kg	5373
Fosforo		750
Magnesio		473

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 Pordana è un genotipo unico e quindi non presente altrove con queste stesse caratteristiche (AA.VV., 2025).

Bibliografia di riferimento

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

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. 164-165.