

# CASTAGNA DI VALDICASTRO



## CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La presenza di castagni secolari nei pressi dell'abbazia di Valdicastro (Fabriano, AN) è di particolare interesse per la rarità di questa specie nel territorio provinciale anconetano. Alcuni individui sono disposti in filare nei pressi dell'abbazia, altri più numerosi sono distribuiti soprattutto in tre zone boscate di latifoglie miste e faggeta sub-montana non lontane dalla struttura principale. L'origine dell'impianto e la successiva coltivazione dei castagni potrebbe risalire al periodo alto-medievale vista la vicina presenza dell'abbazia romualdina, datata al primo decennio dell'anno mille. In assenza di facili approvvigionamenti di cereali per l'alimentazione la ricerca di suoli idonei per la coltivazione del castagno per i monaci o per le popolazioni locali della montagna era una necessità. Il processo di valorizzazione agricola e l'avanzata del castagno in particolare sarebbero infatti da collocare fra il X e il XIV secolo.

L'incremento demografico nel passaggio dal primo al secondo millennio determinò l'aumento di nuovi spazi per colture e allevamento a scapito del bosco che si era fortemente incrementato nei secoli precedenti. Il castagno grazie anche all'importante valenza alimentare soprattutto nelle aree montane fu preservato e coltivato con particolare interesse (Agnoletti, 2018).

La presenza di castagno a Valdicastro è sporadica e limitata ad aree con condizioni edafiche idonee ad una specie che richiede terreni sciolti con una spiccata impronta neutro-acidofila. Si può stimare la presenza di poco più di 1 ettaro di cedui invecchiati a chiara dominanza di castagno (ex-castagneti da frutto) all'interno della proprietà, e di 12 ettari di boschi misti dove il castagno è presente come specie secondaria ma con numerosi individui produttivi, sia monocormici ultrasecolari, sia ceppaie con polloni di cospicue dimensioni, che selvaggioni nati da seme.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### ALBERO

Gli individui ultracentenari hanno fusto colonnare e portamento eretto con rami eretto-espansi e corteccia di colore grigiastro con screpolature allungate. Quelli in filare hanno chioma globosa-piramidale molto espansa ed elevata vigoria; quelli nel castagneto da frutto abbandonato hanno portamento più irregolare e in genere vigoria inferiore, anche per la maggiore età cambiale.

### FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne, con base acuta su breve picciolo e due stipole basali oblunghe. La lamina lanceolata, acuminata all'apice, margine dentato, con denti acuti e regolarmente dislocati e con le seguenti dimensioni medie: lunghezza 19-28 cm, larghezza 7-10 cm (con rapporto medio lunghezza/larghezza di 2,8).

### 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, ma non autogama (non avviene con polline della stessa pianta).

### FRUTTO - INFRUTTESCENZA

I frutti del castagno sono contenuti in cupole (o ricci) con aculei corti e dimensioni medie di diametro maggiore 4,7 cm, diametro minore 4,2 cm, altezza 3,5 cm. Ogni riccio contiene in media 3 semi (achenii) di forma prevalentemente globosa. Dimensioni medie del seme sono pic-

cole: lunghezza 3,14 cm, larghezza 1,73 cm, altezza 2,82 cm. Peso medio di 10 semi circa 79 g. La torcia (ciuffetto di stili apicali) è ben evidente e relativamente lunga rispetto alle dimensioni del seme. Cicatrice basale (ilo) ampia con superficie media di 2.1 cm<sup>2</sup>. Il frutto-infruttescenza è costituito dalle seguenti parti:

*Pericarpo (o perisperma)*: lucido di colore marrone scuro con striature più scure sul dorso, spesso in bassorilievo.

*Episperma*: tegumento sottile aderente alle frequenti incisioni dell'endosperma e quindi non facilmente asportabile

*Endocarpo (o endosperma)*: di colore bianco chiaro, prevalentemente mono-embriionale e con elevata presenza di inflessioni dell'episperma.

### CARATTERI DELLA POLPA

Colore bianco, ricca di amidi, di buon sapore. Adatta per consumo diretto e farina.

### FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate (Maggio-Giugno). Circa 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

La presenza di cancro corticale è particolarmente diffusa ed ha causato un progressivo deperimento di numerosi individui soprattutto nelle zone da più tempo in abbandono.

### RESISTENZA ALLE GELATE

Il castagno è una specie tardiva e in generale può resistere fino a -25 °C. Localmente non risulta particolarmente sensibile alle gelate tardive.



N° REPERTORIO: 129  
inserita il 15.12.2020

FAMIGLIA: **Fagaceae**

GENERE: **Castanea**

SPECIE: **sativa**

NOME COMUNE: **Castagna di Valdicastro**

RISCHIO DI EROSIONE: **Elevato**

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: **Val di Castro**

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

**Filippo Zenobi Società Agricola San Biagiolo srl Loc Valdicastro 31 60044 Fabriano (AN)**

## COMPORTEMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

### PRODUTTIVITÀ

Elevata (100-150 kg di castagne per pianta adulta in buone condizioni); pezzatura omogenea. Presenza di circa 200 piante fruttifere.

### VOCAZIONALITÀ

I castagneti da frutto vegetano su terreni sciolti, ben drenati, neutrofilo 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 considerati superficie boschiva secondo la legge forestale n. 6 del 2005 e pertanto sottoposti alle norme delle Prescrizioni di Massi-

ma e Polizia Forestale (PMPF).

L'attuale proprietà, entrata in possesso del fondo nel 1988, non ha messo in atto particolari tecniche di coltivazione limitandosi a potature di rimonda, qualche riceppatura su individui deperenti o morti e talvolta ripuliture del terreno. Non sono stati realizzati nuovi innesti. La raccolta è prevalentemente manuale a terra dopo la caduta dei ricci ed è fortemente condizionata dalla presenza dei cinghiali.

### UTILIZZI GASTRONOMICI

La castagna è di buona qualità organolettica ed è raccolta direttamente dal pubblico e utilizzata per consumo diretto o nell'agriturismo dell'azienda abbinata ai prodotti caseari e zootecnici venduti anche on-line. Consumata come caldarrosta, ma anche bollita nell'acqua e/o nel vino.

### AZIENDE COLTIVATRICI

Azienda agricola biologica Valdicastro di Zenobi Filippo, Loc. Valdicastro, 31, 60044 Fabriano AN



Scheda elaborata da:

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