

## Iniziative di rilancio della castanicoltura da frutto laziale

Valerio Cristofori <sup>1</sup>, Cristian Silvestri <sup>1</sup>, Marco Paolocci <sup>1</sup>, Massimo Muganu <sup>1</sup>, Stefano Bizzarri <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE), Università degli Studi della Tuscia, Viterbo

<sup>2</sup> ARSIAL, Via Matteotti 73, 01100 Viterbo

### Introduzione

Il Lazio occupa la quinta posizione per superficie investita a castagno da frutto, che risulta essere pari a 5.700 ha e circa il 7,5% della superficie castanicola nazionale (Cristofori, 2017). I castagneti sono ripartiti in oltre 6.000 aziende, caratterizzate da una superficie media aziendale di 0,9 ha. La produzione media regionale stimata fino al 2008, considerato ultimo anno di riferimento per attendibilità dall'avvento della depressione produttiva causata dall'effetto "cinipide", è di circa 8.200 tonnellate di castagne per un valore medio di oltre 13 milioni di euro. Il 53% delle aziende castanicole del Lazio si trova in collina, mentre il restante 47% in zone di montagna. L'entità produttiva regionale è particolarmente influenzata dall'andamento delle produzioni viterbesi (tab. 1), mentre a livello occupazionale la conduzione del castagneto risulta equamente suddivisa tra uomini (56%) e donne (44%). Riguardo all'export, il Lazio esporta poco più di 800 tonnellate di castagne per un valore medio di 2 milioni di euro. Analizzando più nel dettaglio la castanicoltura regionale si distinguono tre aree principali di sviluppo (fig. 1), caratterizzate da similitudini che riguardano in parte le modalità di conduzione del castagneto, più diffusamente le tecniche di propagazione. In passato il castagneto veniva infatti realizzato innestando su polloni vigorosi di ceppaie selvatiche o su semenzali i migliori genotipi di castagno da frutto, ottenuti da un processo di selezione su popolazioni

spontanee durato secoli. Questo ha favorito lo sviluppo di un assortimento varietale comune, basato sulla diffusione della "tipologia castagna" per la castanicoltura di montagna, e della "tipologia marrone" a prevalente diffusione in idonee aree di collina.

La prima area castanicola per ordine di importanza è quella dei monti Cimini, in provincia di Viterbo, sviluppata principalmente nei comuni di Canepina, Soriano nel Cimino e Vallerano, dove sono tradizione anche le omonime sagre della castagna. Nel viterbese il patrimonio varietale su oltre il 90% degli impianti è rappresentato dalla castagna e dal marrone "viterbesi". Dal 1930 a oggi l'assortimento varietale si è modificato, per incremento della produzione di marroni, che costituivano allora poco meno di un terzo della produzione complessiva. Una terza cultivar, il "Marrone Primaticcio", (sinonimo "Premutico", o "Pelusiello"), è tradizionalmente coltivata e apprezzata per qualità e precocità di maturazione, ma la sua presenza si è consistentemente ridotta a causa di alcuni problemi agronomici e di conservabilità del frutto (Piazza *et al.*, 2003).

Nel viterbese sono stati recentemente realizzati anche nuovi impianti di "Bouche di Betizac", che oltre alla resistenza a cinipide, evidenzia interessanti proiezioni mercantili legate principalmente alla sua precocità di maturazione delle castagne.

La seconda realtà laziale per ordine di importanza, soprattutto per le economie locali, è quella romana dei monti Prenestini, interessando prevalentemente i

Tab. 1 - Entità della castanicoltura laziale suddivisa per province.

Provincia	Numero aziende	Superficie media aziendale (ha)	Incidenza % su totale aziende castanicole del Lazio	Produzione media annua (tonnellate)	Superficie (ha)	% ettari su superficie castanicola del Lazio	Valore medio annuo (milioni di €)	Export medio annuo (milioni di €)
Viterbo	1.994	1.39	33	5.600	2.780	50	7.3	1.8
Roma	2.102	0.5	34	1.200	1.075	19	2	0.4
Rieti	1.378	0.82	23	930	1.134	20	3.7	-
Latina	385	0.38	6	270	146	3	0.4	-
Frosinone	257	1.68	4	180	443	8	0.3	-

\*valerio75@unitus.it

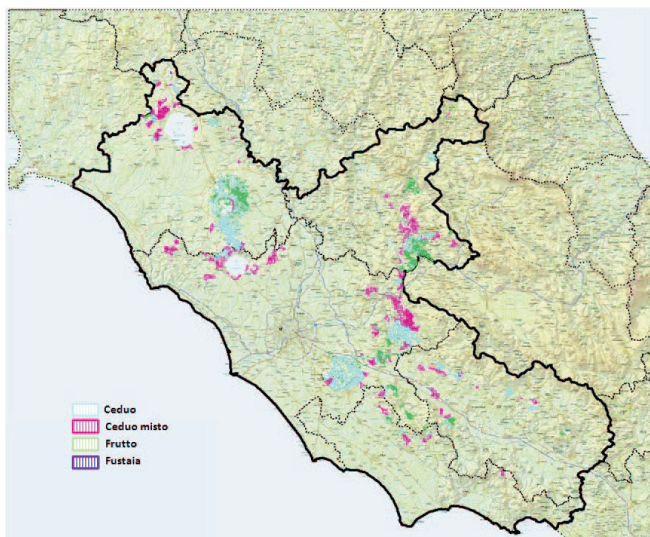


Fig. 1 - Diffusione della castanicoltura laziale suddivisa per patrimonio forestale: castagneti da frutto, cedui, cedui misti e fustaie (elaborazione ARSIAL - CeFAS CCIAA Viterbo).

comuni di Cave, Capranica Prenestina, Segni e Carpineto, e più a nord Rocca di Papa a più ampia diffusione del castagneto in alta quota. La lunga tradizione castanicola di questa area ha consentito nel tempo di promuovere anche prodotti derivati (farine ed essiccati), come testimoniato dalla “mosciarella di Capranica Prenestina” e dalla sua omonima sagra. Degno di nota per questo territorio è anche il “Marrone Segnino”, recentemente oggetto di diffusione in aree collinari limitrofe ad elevata vocazionalità.

La castanicoltura di queste aree è per lo più caratterizzata da impianti irregolari, disetanei ed in parte abbandonati, tanto che il Gruppo di Azione Locale “Terre di PreGio”, di recente costituzione, ha individuato nel rilancio della castanicoltura dei monti Prenestini la principale azione territoriale da sviluppare.

Nella provincia romana merita menzione anche la castanicoltura dei monti della Tolfa, che interessa una superficie censita di circa 3.000 ha nei comuni di Tolfa ed Allumiere, tra castagneto da frutto, ceduo e bosco misto. Il comprensorio produttivo è caratterizzato da elevato frazionamento con dimensioni aziendali medie di 0,3 ha. L'area, geograficamente isolata rispetto ad altre realtà castanicole regionali, presenta “endemismi varietali” sia per la castanicoltura da frutto, come testimoniano elementi di omonimia e sinonimia (la tipologia marrone è localmente denominata “Gentile”), sia per presenza di ceduo castanile a limitata cipollatura del legno. La produzione locale, che nel 2000 era di circa 200 tonnellate di castagne idonee al commercio (Muganu *et al.*, 2005), attualmente si attesta poche decine di tonnellate, per lo più della

tipologia “Gentile”.

Nel reatino la castanicoltura si sviluppa principalmente nei comuni montani di Amatrice, Antrodoco, Borgovelino, e più in generale nella zona dei monti del Cicolano, dove si distinguono tipologie varietali riconducibili al marrone fiorentino o “Casentinese”, con denominazioni locali come “Marrone di Antrodoco e di Borgovelino”, o alla tipologia castagna come la “Castagna Rossa del Cicolano”. Queste tipologie costituiscono la dominante varietale della produzione locale, e sono tutelate e promosse da denominazioni di tipicità e da sagre locali.

Meritevole di menzione è anche la castanicoltura del frusinate, concentrata nei comuni di Fiuggi e Pratica, dove l'ecotipo prevalente è denominato “Camisella”, e di Terelle, dove si coltivano ecotipi locali da caldarroste, come la “Pizutella” e la “Pelusella”. Le tipologie varietali di zona sono molto apprezzate per l'elevato sapore ed in quanto pelano facilmente. Si tratta anche in questo caso di una castanicoltura legata ancora alle tradizioni di una volta, prevalentemente destinata all'autoconsumo e alla vendita locale.

#### **Valorizzazione della filiera castanicola regionale: iniziative territoriali e attività sperimentali di supporto**

I risultati incoraggianti ottenuti con le recenti azioni di controllo biologico della vespa galligena sono stati affiancati in alcune aree da azioni di rilancio della castanicoltura, spaziando dal recupero di castagneti abbandonati attraverso interventi di potatura straordinaria alla realizzazione di nuovi impianti a sesto regolare. Anche la divulgazione tecnica sul rilancio delle castanicolture locali ha ripreso consistenza, insieme ad alcune attività sperimentali promosse da enti locali e regionali.

Ad esempio, recentemente sono state condotte attività di caratterizzazione pomologica, compositiva e sensoriale di castagne di differente provenienza regionale, a confronto con ibridi euro-giapponesi presenti nella collezione ARSIAL sita a Caprarola (VT), che hanno evidenziato una significativa variabilità per tutti i caratteri esaminati.

I caratteri pomologici ed i costituenti dei frutti, oltre che per la pezzatura, sono risultati ad ampia variabilità per il contenuto di amido e zuccheri solubili, questi ultimi compresi tra 10 e 32 mg 100mg<sup>-1</sup> s.s.. Il contenuto medio di zuccheri solubili della castagna reperita nei monti della Tolfa non era diverso da quello della castagna dei monti Cimini, mentre l'ecotipo “Gentile” evidenziava un contenuto signifi-

cativamente più elevato. Anche il “Primotico” presentava un contenuto di carboidrati più elevato, in particolare per alta presenza di saccarosio (Cristofori *et al.*, 2009a).

L’analisi sensoriale ha discriminato tra i frutti per i caratteri di persistenza aromatica e dolcezza, sia in campioni freschi appena raccolti sia sottoposti a cura (Cristofori *et al.*, 2009b). L’analisi sensoriale delle castagne, affiancata a quella compositiva, si è dimostrata dunque un valido strumento di valutazione qualitativa, e merita maggiore considerazione a fini commerciali.

Le 32 accessioni di castagno da frutto conservate nella collezione ARSIAL di Caprarola sono anche oggetto di osservazione fenologica per i tratti di ripresa vegetativa, fioritura e maturazione del frutto. La figura 2 descrive la frequenza fenologica media delle cultivar più rappresentative del Lazio, a confronto con “Bouche de Betizac”. Da una analisi sintetica dei fenogrammi, si conferma anche in ambiente viterbese la precocità di ripresa vegetativa e maturazione del frutto per l’ibrido euro-giapponese, che presenta tra l’altro una parziale sovrapposizione degli eventi fenologici di fioritura e maturazione con “Pelusiello”, quest’ultimo a ripresa vegetativa più tardiva. La castagna e il marrone “viterbesi” presentano invece una cronologia fenologica più simile, con castagna che anticipa le fasi fenologiche di circa una settimana rispetto al marrone.

Un’ulteriore recente azione promossa da ARSIAL prevede lo studio in vivo di genotipi derivati da progenie di piante segnalate in passato per limitata suscettibilità a vespa galligena, in ambienti caratterizzati da elevata infestazione (Silvestri *et al.*, 2018). Dalle segnazioni in campo sono state ottenute delle progenie “half sib” da frutti derivanti da libera impollinazione e posti a germinazione, al fine di generare nuova variabilità genetica. Le progenie ottenute sono state recentemente poste a dimora presso un secondo campo sperimentale ARSIAL sito nei monti Cimini.

## Azioni di rilancio della castanicoltura laziale e nodi dello sviluppo

La crescita del settore castanicolo laziale è legata al consolidamento di alcuni strumenti della filiera, di seguito descritti sinteticamente:

- promozione dell’aggregazione aziendale attraverso la costituzione di organizzazioni di produttori e cooperative che operino nel conferimento, nella cernita e condizionamento, nello stoccaggio e nella commercializzazione delle castagne laziali per garantire maggiore stabilità di mercato;
- fare chiarezza tra le incertezze della piattaforma varietale regionale per valorizzare le tipicità produttive e promuovere “marchi di tutela”;
- realizzare un censimento dei popolamenti di castagno da frutto, accompagnato da una capillare prospezione del territorio castanicolo per individuare e caratterizzare nuovi “ecotipi” a maggiore resilienza;
- promuovere il ruolo paesaggistico e multifunzionale del castagneto attraverso una sua rivalutazione agrituristica e ambientale;
- recuperare i castagneti abbandonati in aree marginali come strumento per generare occupazione e valorizzazione socio-economica dei territori castanicoli.

Ulteriori azioni che possono contribuire al consolidamento del settore castanicolo laziale sono la costituzione di una filiera standardizzata di tracciabilità del prodotto per promuovere e tutelare il commercio delle produzioni tipiche, l’attuazione di azioni di mitigazione delle importazioni di castagne estere, la standardizzazione della tecnica colturale e della gestione del castagneto, ancorata alle tradizioni locali delle varie aree castanicole, la realizzazione di nuovi impianti specializzati a sesti regolari.

Di particolare rilevanza è anche la costituzione di un vivaismo castanicolo regionale certificato e altamente qualificato, così come il potenziamento dei servizi di assistenza tecnica per una gestione sostenibile

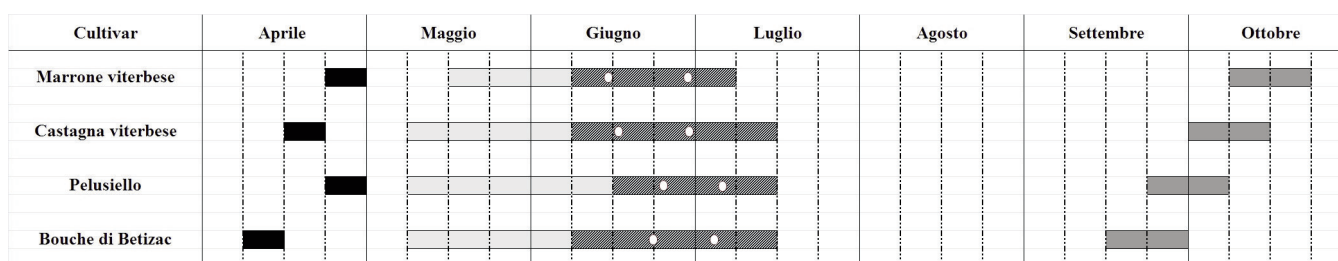


Fig. 2 - Fenogrammi di ripresa vegetativa, fioritura e maturazione dei frutti delle principali cultivar di castagno diffuse nel Lazio. I centroidi identificano le epoche di piena fioritura. (Campo collezione ARSIAL: osservazioni di triennio 2015-2017).

ed efficace del castagneto, oltre alla costituzione di un centro regionale di eccellenza per promuovere ricerche finalizzate a valorizzare il comparto castanicolo laziale attraverso il trasferimento tecnologico delle innovazioni.

*Lavoro finanziato dall'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione del Lazio (ARSIAL) - Accordi di ricerca DDG n. 106 del 20/02/2015 e DDG n. 292 del 15/06/2016, e dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) - Legge 232/2016, Dipartimento di eccellenza - WP7.*

## Bibliografia

- PIAZZA M.G., PAVIA R., FIDEGHELLI C., ROVIGLIONI R., CRISTOFORI V., CAMMILLI C., BIGNAMI C., 2003. *Individuazione, recupero e caratterizzazione del germoplasma frutticolo autoctono laziale a rischio di erosione genetica*. Tipografia New Interstampa s.r.l. (RM). Monografia pp. 80.
- MUGANU M., CRISTOFORI V., BERTAZZA G., GRAZIOSI P., BIGNAMI C., 2005. *Caratterizzazione e valutazione qualitativa di germoplasma di castagno (Castanea sativa Miller) del Lazio*. IV Convegno Nazionale sul Castagno, Montella (AV), 20-22 Ottobre 2005. Atti, pp. 281-284.
- CRISTOFORI V., MUGANU M., GRAZIOSI P., BERTAZZA G., BIGNAMI C., 2009A. *Comparison of nut traits and quality evaluation of chestnut (Castanea sativa Mill.) germplasm in Latium region (Central Italy)*. International Workshop on Chestnut. Management in Mediterranean Countries: Problems and prospects. Bursa (Turkey), 23-25 October 2007. Acta Horticulturae, 815: 133-140.
- CRISTOFORI V., CAPPELLETTI A., FERRAMONDO S., GASBARRA S., RUGINI E., 2009b. *Caratterizzazione carpologica di ecotipi di castagno da frutto dei Monti Cimini*. V Convegno Nazionale sul Castagno, I European Congress on Chestnut. Cuneo, 14-16 Ottobre 2009. Atti, pp. 239-245.
- CRISTOFORI V., 2017. *Castagno da Frutto. Il Lazio. Terreno fertile per il nostro futuro. Rapporto 2017-18*. Tipografia Digitalialab srl - Roma. Pp. 69-72.
- SILVESTRI C., MUGANU M., VITTORI D., CRISTOFORI V., BIZZARRI S., RUGINI E., DE PACE C., 2018. *Valutazione di genotipi di castagno da frutto (Castanea sativa Mill.) per la resistenza a cinipide galligeno*. XII Convegno Nazionale Biodiversità, Ambienti, Salute. Università degli Studi di Teramo, 13-15 Giugno 2018. Atti dei riassunti: p. 95.