

L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

CARRARESE RER V068

CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: CARRARESE		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Loc. Montese (MO), Zocca (MO) e Granaglione (BO)	6	Secolari
2) Loc. Montese (MO), Zocca (MO) e Granaglione (BO)	10	Innesto 2005-2007
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Castagneti sperimentali Comunità montana "Appennino Modena est", Zocca (MO)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: campo marze della Unione Terre di Castelli (Zocca)		
<i>Foto pianta intera</i>		
Pianta	Fiore	

Foto Bassi, 1999



Foto Bassi, 1999



Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

In passato era una delle varietà più coltivate nell'Appennino Toscano e Ligure.

Presente in Comune di Montese (Modena), in Provincia di Bologna (Castiglione dei Pepoli) e Reggio Emilia (Villaminazzo); sporadicamente coltivata al di sopra degli 800 m di altitudine insieme a "Pastinese" e "Sborgà".

Diffusione: Lunigiana, Pistoiese Val di Bisenzio, Monte Amiata (Toscana); La Spezia e Genova (Liguria).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Province di Modena, Bologna e Reggio Emilia

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Antonaroli R., Bassi D. (1999) – Le varietà dell'Emilia-Romagna. Il divulgatore, XXII, n. 10: 4-34.

Bagnaresi U., Bassi D., Casini E., Conticini L., Magnani G.P. (1977) – Contributo alla individuazione delle cultivar di castagno tosco-emiliane. Atti del Convegno "Giornata del Castagno", Caprese Michelangelo (AR):165-234.

Breviglieri N. (1955) – Indagini ed osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno (*Castanea sativa* Mill.). CNR – Centro di Studio sul Castagno, pubblicazione n. 2, Firenze: 27-166.

Buccianti M. (n.d.) – Il castagno in Provincia di Lucca. Storia, strutture, economia. San Marco, Lucca.

Bufferli U. (1951) – Indagine sulle varietà di castagno dell'Appennino Bolognese. Tesi di Laurea, Università di Bologna.

Piccioli L. (1922) - Monografia del castagno. Stabilimento Tipolitografico G. Spinelli & C. Firenze.

Vigiani D. (1923) – Il castagno. Casa editrice Fratelli Ottavi Casale Monferrato.

NOTE

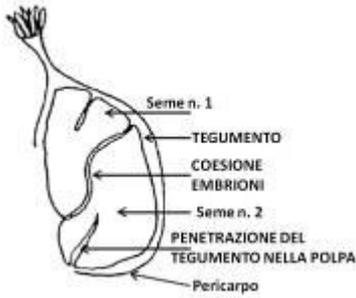
I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi.

Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3	Precoce (Précoce de Vans)
7✓	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5✓	Medio (Dorée de Lyon)
				7	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3	Piccola (Maraval)	1	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5✓	Media (Bournette)	2✓	Leggermente asimmetrica
		7	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				
FIORE / FIORITURA					
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)	
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE	
1✓	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa
2	Brachistamineo	5✓	Media	5✓	Media
3	Mesostamineo	7	Elevata	7	Elevata
4	Longistamineo				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)							
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO 		FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)			
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)			1	Assente (Marigoule)		
	2 – Poliembrionico (Laguepie)			9✓	Presente (Laguepie)		
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: FORMA DELL'ILO			
	1 – Ovoidale (Marki)			1	Quadrata		
	2 – Ovoidale larga (Marsol)			2✓	Rettangolare		
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)	FRUTTO: DIMENSIONE DELL'ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)			
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)			3	Piccolo (Comballe)	1	Assente
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)			5✓	Medio (Marron d'Olargues)	2✓	Scarsa
		7	Grande (Marigoule)	3	Media		
				4	Elevata		
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)			
1	Marrone chiaro (Comballe)	1	Assente (Marigoule)	1✓	Bianco (Marigoule)		
2✓	Marrone (Belle Epine)	9✓	Presente (Laguepie)	2	Crema (Belle Epine)		
3	Marrone scuro	Mediamente aderente, non molto invaginato					
4	Marrone rossastro (Marron du Var)						
5	Marrone nerastro (Marigoule)						
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
<p>Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 9 g. Da ogni infiorescenza si originano 1 o 2 ricci al massimo e all'interno di ciascun riccio in genere sono presenti 3 frutti. Presenta fruttificazione alternante e produttività media. Di medie esigenze, analoga alla Pastinese. È in grado di crescere e fruttificare in luoghi elevati.</p>							
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Varietà mediamente sensibile al cancro rameale e scarsa alla carpocapsa.							
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Utilizzata sia per il consumo fresco che per la trasformazione in farina. Farina di qualità e resa analoghe a quella della Sborgà e di buona conservabilità.							