

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**

**BIANCHERINA RER V067**


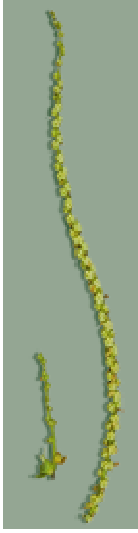
CASTAGNO		
<b>Famiglia:</b> <i>Fagaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Castanea</i>	<b>Specie:</b> <i>Castanea sativa</i> Mill.
<b>Nome comune:</b> BIANCHERINA		
<b>Sinonimi accertati:</b> Biancarina, Biancarino, Biancarizza, Biancherizza, Biancola, Biancolo, Biancorino, Biancolino		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Età delle piante/ Anno d'impianto</b>
1) Località Zocca (MO)	> 100	Secolari
2) Località Zocca (MO)	10	Innesto 1999-2007
3) Località Zocca (MO)	10	Innesto 2004-2006
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Castagneti sperimentali Comunità montana "Appennino Modena est", Zocca (MO)		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> campo marze della Unione Terre di Castelli (Zocca)		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

Foto Bassi, 1999

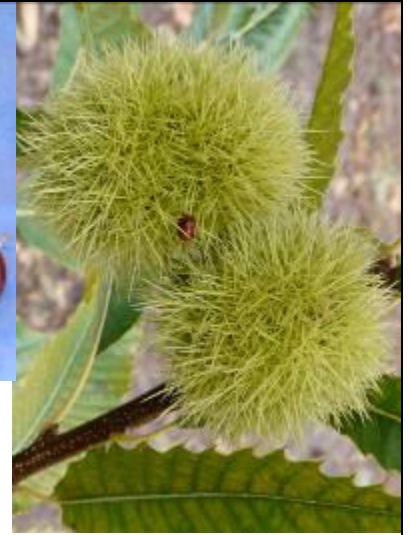


Foto Bassi, 1999

**Foglia**



**Frutto**



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Varietà diffusa nell'Appennino bolognese e modenese, nell'Alta Valle del Setta, del Silla e del Savena, fino a circa 800 m sul livello del mare.

In passato la sua presenza è stata attestata anche nei Comuni di Lizzano in Belvedere, Vergato, Gaggio Montano, Castel d'Aiano. Ha una presenza sporadica nei castagneti (circa il 10% delle piante), dove risulta in netta contrazione. È tuttora presente nei Comuni di Guiglia e Zocca (Modena), Castiglione dei Pepoli (Bologna). La denominazione trae origine, probabilmente, dal colore del pericarpo, più chiaro rispetto ad altre cultivar della zona.

Dai frutti si ottiene una buona farina, leggermente più scura e meno dolce di quella della Pastinese e del tutto simile a quella della Sborgà.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Appennino bolognese e modenese

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO



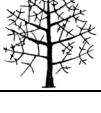





- Antonaroli R. (1997) – Selezione di castagne da farina nel territorio della Comunità montana “Appennino Modena Est”: prima fase. *Agricoltura Ricerca*, XXIX, n. 170: 123-130.
- Antonaroli R. (1993) – La castanicoltura nell'Alto Appennino modenese: situazione e prospettive. *Montagna Oggi*, XXXIX, n. 8: 11-15.
- Antonaroli R. (1999) – Il castagno da frutto. *Il divulgatore* n. 10. Provincia di Bologna.
- Antonaroli R., Bassi D., Maresi G. (1992) – Il castagno da frutto. *Il Divulgatore*, XV, n. 8.
- 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 (primo contributo). In: *Supplemento a “La Ricerca Scientifica”* CNR, Centro di Studio sul Castagno.
- Bufferli G. (1934-35) – Indagine sulle varietà di castagno dell'Appennino Bolognese. *Tesi di Laurea*, Università di Bologna. Relatore prof. Angelo Manaresi, a.a. 1934-35.
- Piccioli L. (1922) - *Monografia del castagno*. Stabilimento Tipolitografico G. Spinelli & C. Firenze.
- Vigiani D. (1923) – Il castagno. Casa editrice Fratelli Ottavi Casale Monferrato.

### NOTE

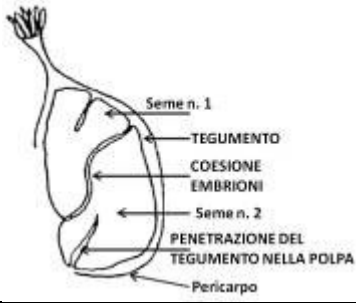









I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi.  
Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.

## 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: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)		
	1 – Ovoidale (Marki)		3	Debole (Maraval)	
	2 – Ovoidale larga (Marsol)		5	Medio (Bournette)	
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)	FRUTTO: DIMENSIONE DELL'ILO (UPOV32)	7	Elevato (Laguepie)	
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)		3	Piccolo (Comballe)	
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)		5✓	Medio (Marron d'Olargues)	
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)	7	Grande (Marigoule)	1	Assente
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: FORMA DELL'ILO	
1	Marrone chiaro (Comballe)	1✓	Assente (Marigoule)	1	Quadrata
2✓	Marrone (Belle Epine)	9	Presente (Laguepie)	2✓	Rettangolare
3	Marrone scuro			3	Ovoidale
4	Marrone rossastro (Marron du Var)			PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)	
5	Marrone nerastro (Marigoule)			2	Scarsa
				3✓	Media
				4	Elevata

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)**

Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 12 g.  
 Cultivar apprezzata per la buona e costante produttività.  
 La fioritura femminile inizia circa una settimana dopo quella maschile e da ogni infiorescenza si originano 3-4 ricci, contenenti per lo più 2 frutti ciascuno (O, L).

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI 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)**

La sensibilità al cancro rameale è nella media, mentre è poco suscettibile agli attacchi di Carpocapsa (O, L).

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)**

Dal punto di vista qualitativo i frutti sono buoni. Veniva impiegata per lo più per la produzione di farina, che risulta leggermente più scura e meno dolce di quella della Pastinese e del tutto simile a quella della Sborgà (O, L).