

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**LOIOLA RER V070**

| 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> LOIOLA  |  |  |
| <b>Sinonimi accertati:</b>  |  |  |
| <b>Sinonimie errate:</b>  |  |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):   |  |  |
| <b>Rischio di erosione:</b>   |  |  |
| 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/<br/>Anno d'impianto</b> |
| 1) Località Zocca (MO)  | 10   | Innesto 2004-2006                            |
| 2) Località Porretta (BO)   | Ignoto   | Secolari                                     |
| 3)  |  |  |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b><br>Castagneti sperimentali Comunità montana "Appennino Modena est", Zocca (MO) |  |  |
| <b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> campo marze della Unione Terre di Castelli (Zocca)                          |  |  |
| <i>Foto pianta intera</i>   |  |  |
| <b>Pianta</b>   | <i>Foto Bassi, 1999</i><br><b>Fiore</b>  |  |



Foto Bassi, 1999

**Foglia**



Foto Bassi, 1999

**Frutto**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Diffusa nell'Appennino bolognese (ad una altitudine di 550-950 m s.l.m.) e modenese, e nella provincia di Reggio Emilia. Segnalata in passato dalla bibliografia a Lizzano in Belvedere, Porretta Terme, Vergato e Castelluccio. Pianta rustica i cui frutti sono considerati di buona qualità e conservabilità, utilizzati sia freschi che sotto forma di farina che risulta però di qualità non eccelsa.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Appennino bolognese, modenese e reggiano.

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Antonaroli R. (1999) – Il castagno da frutto. Il Divulgatore n. 10. Provincia di Bologna.
- 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.
- Comelli G.B. (1905) – Del castagneto nei nostri monti e della sua temuta scomparsa. Memoria letta alla Società Agraria della Provincia di Bologna nell'adunanza del 18 giugno 1905.
- Paglietta R., Bounous G. (1979) – Il castagno da frutto. Edagricole, Bologna.
- Piccioli L. (1922) – Monografia del castagno. Stabilimento Tipolitografico G. Spinelli & C. Firenze.
- Trentin L. (1924) – Frutticoltura. Biblioteca Agraria Ottavi, Casalmonteferrato.
- Vigiani D. (1908) – Il castagno. Biblioteca Agraria Ottavi. Tipografia e Litografia Carlo Cassone, Casale Monferrato.
- Vigiani D. (1923) – Il castagno. Casa Editrice Fratelli Ottavi, Casale Monferrato.

### NOTE

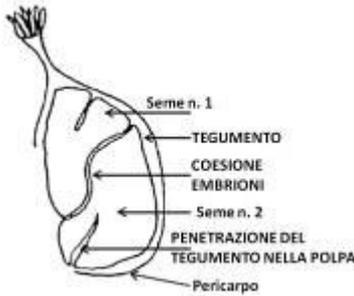
I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi. Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.

## 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 Chevenceaux)       | 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<br> | 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<br>                             | 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)   | FRUTTO: FORMA DELL'ILO  |                     |
|  | 4 – Ellissoide traversa (Marigoule)      |  | 1   | Quadrata            |
|  | 5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie) |  | 2✓  | Rettangolare        |
| FRUTTO: COLORE (UPOV35)  |  | FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco  | PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)                                  |                     |
| 1✓   | Marrone chiaro (Comballe)                |  | 1   | Assente             |
| 2  | Marrone (Belle Epine)                    |  | 2   | Scarsa              |
| 3  | Marrone scuro                            |  | 3✓  | Media               |
| 4  | Marrone rossastro (Marron du Var)        |  | 4   | Elevata             |
| 5  | Marrone nerastro (Marigoule)             |  |   |                     |
|  |  |  |   |                     |
|  |  |  |   |                     |

**OSSERVAZIONI E RICONTRI 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: 11 grammi.  
 Varietà adatta alle località elevate (L, O).  
 La fioritura femminile posticipa quella maschile di circa 7 gg. In genere da ogni infiorescenza si originano 3-4 ricci, contenenti ciascuno 3 frutti. La fruttificazione è media e costante. Si raccoglie circa 4 giorni prima del marrone (O, L).

**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)

Media sensibilità al cancro rameale. Scarsa sensibilità alla Carpocapsa (O).

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

I frutti possono essere utilizzati sia allo stato fresco che sotto forma di farina. Frutti e farina sono molto dolci e di buona conservabilità. In passato i frutti erano utilizzati per le “sciarbolate” (castagne prive della buccia e poi lessate).