

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

MOLANA RER V073

CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: MOLANA		
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) Castel di Casio (Bologna)	> 100	Secolari
2) Zocca (Modena)	10	Innesto 2004-2006
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	<i>Foto Bassi, 1999</i> Fiore	



Foto Bassi, 1999



Foto Bassi, 1999

Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Varietà diffusa in Provincia di Bologna (Castel di Casio, territorio Comunità Montana Cinque Valli Bolognesi) ad una altitudine di 550-930 m s.l.m. Diffusa anche in Toscana (Pistoiese e Val di Bisenzio).

I frutti di buona qualità e conservabilità, con episperma aderente, sono utilizzati principalmente freschi, ma anche per la produzione di farina di ottima qualità. Castagna pregiata, una volta veniva usata per gli arrosti.

La pianta fornisce anche legname di ottima qualità.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Appennino bolognese.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1856-1857) – Catalogo dei prodotti naturali ed industriali della provincia bolognese presentati alla esposizione fatta in Bologna nel 1856 nei palazzi della Pontificia Università. Memorie lette nelle adunanze ordinarie della Società Agraria della Provincia di Bologna, vol. IX: 207-302.

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

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 (*Castanea sativa* Mill.). CNR, Centro di studio sul castagno, pubblicazione n. 2, Firenze: 27–166.

Bufferli U. (1951) – Indagini sulle varietà di castagno dell’Appennino bolognese. Tesi di laurea, Università degli Studi di Bologna.

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.

Grassi G., Forlani M. (1988) – Le cultivar di castagno da frutto di maggior importanza economica. Atti del Convegno Nazionale sulla Castanicoltura da Frutto, Avellino: 47-62.

Piccioli L. (1922) – Monografia del castagno. Stabilimento tipo-litografico G. Spinelli & C., Firenze.

Sansavini S., Avolio S., Bassi D., Bounous G.C., Casini E., De Beni F., Grassi G. (1979) – Aspetti produttivi, colturali e varietali della castanicoltura da frutto. In: Produttività e valorizzazione dei castagneti da frutto e dei cedui di castagno. Accademia Nazionale di Agricoltura, Bologna: 85-144.

Vigiani D. (1908) – Il castagno. Biblioteca Agraria Ottavi, Casale Monferrato (Alessandria).

Zambonini G. (1881) – Sulle condizioni agrarie del circondario di Vergato. Allegato alla Relazione sulla VI Circostrizione in Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria. Forzani e C. Tipografi del Senato, Roma.

NOTE

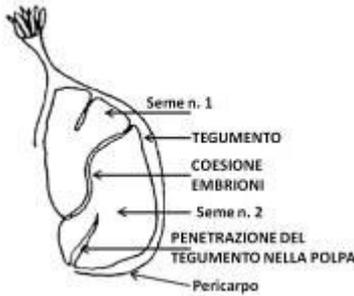
I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi.

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 		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						
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)							
Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 11 g. L'entità della fioritura è media. Produce 3-4 ricci per infiorescenza e viene raccolta un paio di giorni prima del marrone. Cultivar di produttività media e costante, considerata particolarmente rustica (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 la sensibilità al cancro rameale e bassa quella alla tignola (O, L).							
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Frutti di buona qualità, dal tegumento aderente, dalla buona conservabilità. Usati principalmente allo stato fresco, ma anche per la produzione di farina di ottima qualità (O, L).							