



Centro Regionale di Castanicoltura

N° 4 - Anno 2011

EDITORIALE

RISULTATI POSITIVI DALLA LOTTA BIOLOGICA AL CINIPIDE ED INTERAZIONI CON CANCRO CORTICALE E MAL D'INCHIOSTRO

Da quando sono iniziati i lanci di *Torymus sinensis*, insetto antagonista del cinipide galligeno, siamo stati in attesa di vedere una diminuzione delle galle di cinipide sui nostri castagni. Le speranze non sono state deluse: pur non essendo risultati apprezzabili "ad occhio", ogni anno i dati raccolti dai tecnici dimostravano la maggiore presenza e la diffusione spontanea del *Torymus*. Quest'anno, per la prima volta, in diverse zone il risultato positivo è apprezzabile in modo immediato: si riscontra una minor presenza di galle di cinipide. Si tratta di un risultato che dovrà consolidarsi in zone più ampie, ma che fornisce un'ulteriore conferma della bontà del lavoro svolto.

Per altro verso, lo scorso anno si sono riscontrati preoccupanti disseccamenti di branche o piante intere, ascrivibili ad attacchi combinati del cinipide e del cancro o del mal dell'inchiostro. È ipotizzabile che la maggior virulenza degli attacchi possa essere favorita dall'indebolimento vegetativo causato dal cinipide.

Sarà fondamentale individuare tecniche colturali adeguate, capaci di fornire ai castagneti opportuni apporti nutrizionali, anche ricorrendo a concimazioni organiche. I risultati positivi ottenuti in altre regioni evidenziano che trattamenti con ammendanti organici effettuati su piante sofferenti permettono di ottenere buoni risultati nella lotta al mal dell'inchiostro. Inoltre l'apporto di sostanza organica compensa l'impoverimento del terreno che può determinarsi negli anni a

seguito dell'abbruciamento di fogliame e materiale di risulta. Tale pratica, eseguita regolarmente da molti castanicoltori che non ne considerano il conseguente impoverimento del suolo e le ripercussioni sull'apporto di nutrienti alle piante, è un'abitudine da abbandonare o correggere.

Anche in questa direzione si svilupperà l'attività programmata dal Centro Regionale di Castanicoltura.

Sommario:

- Editoriale
- Attività del Centro Regionale di Castanicoltura
- Tecnica agronomica. Castagneto da frutto
- Attualità

ATTIVITÀ del CENTRO REGIONALE di CASTANICOLTURA

L'**arboreto conservativo** del Centro Regionale di Castanicoltura è attualmente composto da oltre un centinaio di varietà di castagno e marrone.



Figura 1. L'arboreto collezione del Centro Regionale di Castanicoltura - Chiusa Pesio (CN) (foto: M.G.Mellano).



Figura 2 e 3. CRC39 Garrone Rosso (in alto) e CRC12 Contessa (in basso). 12 novembre 2010 (foto: M.G.Mellano).

Pur essendo presenti varietà europee ed extraeuropee, buona parte delle cultivar raccolte nell'arboreto sono italiane e, fra queste, molte sono inserite negli elenchi dei prodotti a marchio IGP o DOP.

Numerose sono le varietà piemontesi, fra esse si riportano le immagini di Garrone Rosso e Contessa (figg. 2-3).

Alcune varietà sono da considerarsi "a rischio di estinzione" perché derivano da piante presenti in numero esiguo sul territorio.

Le accessioni presenti nell'arboreto collezione sono oggetto di rilievi morfologici e bioagronomici (alcune piante sono già in produzione – fig.4) e di studi genetici volti alla caratterizzazione della vasta biodiversità castanicola nazionale ed europea.

Tali studi permettono, allo stesso tempo, di identificare anche a livello molecolare il materiale collezionato nell'arboreto.

I risultati delle analisi genetiche sono stati confrontati con quelli presenti nella banca dati del Dipartimento di Colture Arboree, in cui sono archiviati i profili genetici delle principali cultivar piemontesi di castagno.

Attualmente, sono state analizzate oltre 200 accessioni presenti nell'arboreto conservativo. Ogni accessione è stata analizzata usando un set di 7 loci microsatelliti ottenuti in precedenti studi ed al momento sono disponibili i profili completi di 62 cultivar.

A seguito di tali risultati si può affermare che la collezione raccoglie, in un unico sito, un vasto patrimonio castanicolo che potrà, come previsto dagli obiettivi del Centro, prestarsi a studi e confronti varietali di utilità tecnico-scientifica e culturale.

Le analisi evidenziano che alcune cultivar pur essendo commercializzate con nomi differenti, sono genotipicamente identiche. Ne sono esempio: Marrone di Gemonio (Lombardia), Marrone di Roccamonfina (Campania), Marrone di Castel del Rio (Emilia Romagna), Marrone Caprese Michelangelo (Toscana), Marrone di San Mauro Saline (Veneto), Marrone di Segni (Lazio), Marrone Val Susa (Piemonte) e Marrone di Zocca (Emilia Romagna). Molti di questi marroni sono valorizzati negli areali di origine grazie all'istituzione di marchi europei e specifiche azioni di *marketing*: la loro presenza nel campo collezione permetterà di valutare, negli anni, l'importanza dell'ambiente pedoclimatico sulle caratteristiche qualitative delle rispettive produzioni, oltre alla loro risposta ad eventuali nuovi patogeni.

È da citare il caso particolare del Marrone dell'Etna che presenta un profilo genetico diverso da quello degli altri marroni.

Ulteriori indagini, tuttora in corso, potranno confermare questi risultati.



Figura 4. Alcune delle piante della collezione sono già in produzione - Chiusa Pesio (CN)
(foto: M.G.Mellano).

TECNICA AGRONOMICA

Recupero del castagneto

I castagneti tradizionali costituiscono un patrimonio economico, ambientale, storico e culturale, di valore inestimabile.

Moltissime piantagioni però necessitano di un rinnovamento e di un recupero dopo anni di abbandono ed incuria o in seguito agli attacchi di fitopatie che ne hanno compromesso l'efficienza.

Per molte zone il recupero si impone come intervento prioritario e per ricostituire e rendere produttivo questo patrimonio, in buona parte in degrado anche in areali vocati, occorrono interventi razionali e tecnicamente corretti.

Gli interventi vanno calibrati a seconda di:

- stato fitosanitario degli alberi;
- indirizzo produttivo della coltura;
- situazione orografica e stagionale delle piantagioni.

Per i castagneti degradati e posti nelle condizioni ambientali meno favorevoli, si può ipotizzare la conversione dei soprassuoli oppure, a seconda dei casi, la destinazione a

fustaia da legno o la ceduzione, per far fronte alla domanda di legname.

Gli interventi di recupero per la produzione di frutto vanno riservati agli impianti situati in zona vocata, dove i parametri climatici, pedologici, idrici e nutrizionali sono ideali per la specie.

Per quanto riguarda la **vocazione ambientale**, conviene recuperare i castagneti in grado di fornire, ad intervento ultimato, frutti di qualità, senza eccessivi interventi agrotecnici. Vanno perciò privilegiati gli impianti situati:

- in siti soleggiati e riparati dal vento,
- su terreni sciolti, freschi, ricchi di sostanza organica, a reazione acida,
- su terreni leggermente declivi o pianeggianti con buona disponibilità idrica e ben drenati (che non trattengano l'acqua favorendo il mal dell'inchiostro),
- nelle zone in cui il cancro corticale non è presente o non è molto virulento,
- in zone facilmente accessibili.

Verificata la vocazionalità, occorre valutare se le varietà esistenti sono di pregio in funzione dell'indirizzo produttivo scelto.

Ogni regione castanicola possiede **cultivar di pregio ed ecotipi** che si sono coadattati nel tempo ai vari pedoclimi.

Nella tabella 1 sono elencate alcune caratteristiche delle principali varietà del aprrimonio castanicolo piemontese. Alcune di queste cultivar sono presenti presso l'arboreto collezione del Centro Regionale di Castanicoltura.

Qualora esistano nell'area di intervento, è preferibile valorizzare tali entità a patto che siano in grado di soddisfare i requisiti di qualità oggi richiesti dal mercato o siano idonee per l'ottenimento di produzioni locali tipiche. L'introduzione di cultivar provenienti da altri ambienti va effettuata solamente dopo un'adeguata sperimentazione.

L'orientamento produttivo è funzione sia dell'ambiente che dell'esistenza di strutture in grado di commercializzare o trasformare il prodotto. Per i terreni più fertili e meglio esposti, situati a quote altimetriche poco elevate, e dove la disponibilità idrica è buona, sono da preferire cultivar del gruppo dei marroni. Questi frutti infatti, per caratteristiche organolettiche e tecnologiche, sono i più adatti per trasformazioni di pregio (*marrons glacés*, canditi, scioppati). In ambienti simili a

quelli precedenti si possono privilegiare anche le varietà a maturazione precoce per soddisfare le limitate, ma remunerative richieste del mercato delle primizie.

In situazioni meno favorevoli, può risultare opportuno avvalersi di cultivar più rustiche in grado di valorizzare appieno le peculiarità ambientali. Tra queste vi sono cultivar con frutti di grosse dimensioni, saporiti, adatti al consumo fresco, altre, di pezzatura medio-piccola, sono rinomate per la dolcezza ed il sapore e possono venire utilizzate, anche per la loro facile pelabilità, come castagne secche, per farina, confetture e puree.

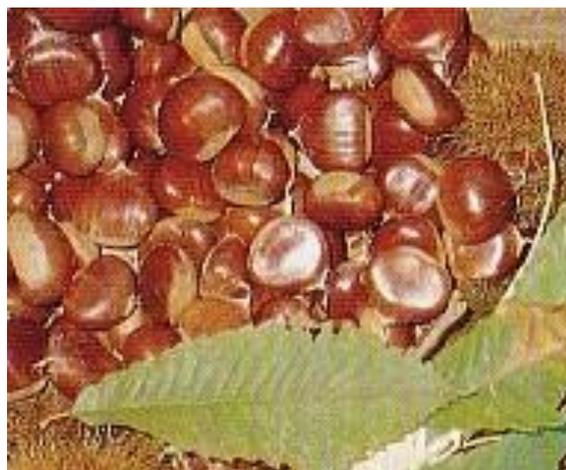


Tabella 1. Principali cultivar del patrimonio castanicolo piemontese.

Figura 5. Castagne della cultivar Tempuriva (foto: G.Bounous).

Cultivar	Areale di provenienza	Epoca di raccolta	Frutti/kg	Utilizzo
Bracalla	Valli Varaita, Maira, Gesso (CN)	media	90	fresco
Castagna della Madonna	Monregalese, Roeri, Albese (CN)	molto precoce	80	fresco
Frattona	Valli Tanaro, Mongia e Cevetta (CN)	tardiva	95-100	essiccato, farina
Gabiana	Monregalese; Valli Tanaro, Mongia e Cevetta (CN)	tardiva	150	essiccato, farina
Garrone Nero	Valli Grana, Gesso, Vermenagna e Pesio; Boves (CN)	media	90-100	fresco
Garrone Rosso	Valli Grana e Stura, Boves (CN)	media	80	fresco, marrons glacés
Gentile	Val Grana (CN)	media	105	fresco
Giovasca	Lusernetta, Villar Pellice, Bobbio Pellice (TO)	precoce-media	80	fresco
Marrone della Val Pellice	Val Pellice (TO)	tardiva	75	marrons glacés, fresco
Marrone di Chiusa Pesio	Cuneese	media	70-80	marrons glacés, fresco
Marrone di Val Susa	Val Susa (TO)	media	70-75	marrons glacés, fresco
Marrubia	Valli Grana, Gesso, Vermenagna e Pesio (CN)	medio-tardiva	80	fresco, pasticceria
Neirana	Villar Pellice (TO)	media	100	fresco
Pelosa	Valle Grana (CN)	media	125	essiccato, farina
Pelosa grossa	Villar Pellice, Val Susa (TO)	media	80	fresco
Rossana	Albese (CN)	media	100	fresco
Rossastra	Valli Tanaro, Mongia e Cevetta (CN)	tardiva	140	essiccato, farina
Rossette, Rossane	Valli Chisone e Pellice (TO)	precoce	90	fresco
Selvaschina	Valli Varaita e Grana (CN)	precoce	110	fresco
Siria	Valli Varaita, Grana e Maira (CN)	tardiva	110-130	essiccato, farina
Solenca	Valli Pellice e Susa (TO)	precoce	80-85	fresco
Spinalunga	Valli Tanaro, Mongia e Cevetta (CN)	tardiva	140	essiccato, farina
Tempuriva	Valli Varaita e Stura (CN)	precoce	100	fresco
Verdeisa, Verdes	Val Grana; Chiusa Pesio (CN)	tardiva	100	fresco

ATTUALITÀ

Il 16 e 17 giugno si è svolto in Portogallo presso l'Istituto Politecnico di Bragança nella provincia tradizionale del Trás-os-Montes e Alto Douro, il "Chestnut European Meeting - Production and Marketing".

Informazioni e dettagli al sito: <http://rotadacastanha.utad.pt/eurocast/eng/index.html>.

Si invitano gli interessati a comunicare alla redazione eventuali argomenti di interesse.

Centro Regionale di Castanicoltura
[http://www.centrocastanicoltura.unito.it/](http://www.centrocastanicoltura.unito.it)

Sportello Counseling c/o Facoltà di Agraria - Cuneo.
 P.za Torino, 3.

Email: cmam.agrario@ruparpiemonte.it
gabriella.mellano@unito.it
gabriele.beccaro@unito.it