

Castanea

NEWSLETTER CENTRO REGIONALE DI CASTANICOLTURA

N.7 - SETTEMBRE 2016



18ª Fiera Nazionale del Marrone

I funghi dei castagneti

Il castagno europeo resisterà al battito d'ali di una farfalla?

Micropropagazione di portinnesti di castagno

Marrone di San Zeno DOP

Cresce il castagno in Portogallo e Cile



Castanea

Issue 07 - September 2016

Direttore Scientifico - Editorial Chief
Giancarlo Bounous

Comitato Scientifico - Editorial Board
Dario Adamo, Comunità Montana Alpi del Mare, Italy

Alberto Alma, University of Torino, Italy

Gabriele L. Beccaro, University of Torino, Italy

Igor Boni, IPLA, Italy

Denis Fulbright, Michigan State University, USA

Paolo Gonthier, University of Torino, Italy

Zeljko Prgomet, Polytechnic of Rijeka, Croatia

Enrico Raina, Regione Piemonte, Italy

Marco Rocca, Regione Piemonte, Italy

Redazione - Editorial Office

M. Gabriella Mellano

Alessandro K. Cerutti

Dario Donno

Direttore Responsabile - Managing Editor

Gabriele L. Beccaro

Publisher - Editore

DISAFA

Department of Agriculture, Forestry and Food Sciences,

University of Torino

Largo Braccini 2, 10095 - Grugliasco (TO)

Italy

General enquiries

www.centrocastanicoltura.unito.it

centro.castanicoltura@unito.it

+39 011670 8801/8802/8643

ISSN: 2284-4813 (online version)



EDITORIALE

FIERA NAZIONALE DEL MARRONE - 18ª EDIZIONE
Cuneo, 14 - 16 ottobre 2016

Già nei primi anni del '900 la castagna di Cuneo era famosa in tutto il mondo, tanto che negli USA la castagna era chiamata "the Cuneo". La Fiera Nazionale del Marrone rappresenta oggi uno degli appuntamenti di maggior spicco per le produzioni tipiche del territorio. Le prime edizioni risalgono agli anni Trenta, quando la città, grazie alla grande ricchezza di castagne delle valli circostanti, era un centro mercatale di prodotti castanicoli tra i più forniti del Nord Italia.

Dopo la sospensione iniziata negli anni del conflitto mondiale, soltanto nel 1999 se ne recuperò l'eredità. La manifestazione raccolse grande consenso anche da parte di operatori, studiosi e tecnici degli enti montani e dell'Università e fu proclamata "evento di apertura" delle oltre trenta manifestazioni a carattere "castanicolo" dell'autunno cuneese.

A differenza di altre manifestazioni sulla castagna, la Fiera Nazionale di Cuneo rappresenta un punto di riferimento per gli operatori del settore: grazie agli stretti rapporti con l'ambiente universitario, fin dalla prima edizione si riserva spazio per la parte scientifica, con convegni e tavoli di lavoro sulle principali problematiche della castanicoltura.

La fiera oltre ad essere da sempre un momento di visibilità per la "città delle castagne", ha come veri scopi la promozione della castagna, l'incentivo all'agricoltura e al recupero dei boschi. Questo era, ed ancora oggi vuole essere, il vero obiettivo e motore dell'intera manifestazione. Come era profonda convinzione dell'ideatore Edue Magnano e dei primi organizzatori, la castagna è promotrice anche degli altri prodotti del territorio e può creare un circuito virtuoso tra le eccellenze gastronomiche cuneesi.

Dopo essere diventata nel 2005, "regionale", dal 2009 la "Fiera Nazionale del Marrone" accoglie ogni anno oltre 300.000 persone in una vetrina di eccellenze del territorio e punto di riferimento per l'intera castanicoltura italiana.

L'edizione 2016 mantiene gli stessi principi delle precedenti e, facendo della qualità la sua bandiera, valorizza castagne, prodotti e territorio.

Paola Olivero – Assessore Manifestazioni
COMUNE DI CUNEO





SUMMARY



ATTUALITA'

- 18ª Fiera Nazionale del Marrone, Cuneo, 14-16 ottobre 2016
- Convegno Giovane e Castanicoltore, Cuneo, 14 ottobre 2016



RUBRICA: PRODOTTI CASTANICOLI ITALIANI DOP E IGP **MARRONE DI SAN ZENO DOP**

E. Bellini

Centro di Studio e Documentazione sul Castagno



FOCUS

I FUNGHI DEI CASTAGNETI: PRODOTTI SECONDARI MA NON TROPPO

The mushrooms in the chestnut orchards: not too much secondary products

A. Ebone, I. Boni

Sebbene indicati come prodotti minori, secondari o accessori, per il loro valore economico i funghi possono costituire una periodica e importante fonte di reddito a supporto delle economie locali, perfino superiore a quella derivante dalla vendita degli assortimenti legnosi.



ECOLOGY

IL CASTAGNO EUROPEO RESISTERÀ AL BATTITO D'ALI DI UNA FARFALLA?

The European chestnut endure the beating of butterfly wings?

S. Cavalletto



PLANT HEALTH AND CULTURE

MICROPROPAGAZIONE DI PORTINNESTI DI CASTAGNO: UN'INNOVAZIONE PER I VIVAI?

Micropropagation of chestnut rootstocks: an innovation for nursery?

J. Rossi, P.M. Chiavazza, G.L. Beccaro



NEWS FROM THE WORLD

VII CONVEGNO EUROPEO SUL CASTAGNO: CRESCE IL CASTAGNO IN PORTOGALLO E CILE

VII European Chestnut Meeting: the development of chestnut tree in Portugal and Chile

M.G. Mellano, G.L. Beccaro

MARRONE

PRO

18^a
FIERA
NAZIONALE
DEL MARRONE



NE



CUNEO

ingresso libero

14-15-16 OTTOBRE

2016

ven **14** e sab **15** h 10-23 dom **16** h 10-21

DEGUSTAZIONI-STORIA-CULTURA-MOSTRE-PRODOTTI TIPICI-SPETTACOLI

SPONSOR



CON IL PATROCINIO DI



marrone.net



LA STAMPA

PIAZZA GALIMBERTI
VIA ROMA
PIAZZA VIRGINIO
PIAZZA EUROPA



CUNEO 14-15-16 OTTOBRE 2016

ven 14 e sab 15 dalle h 10 alle h 23 - dom 16 dalle h 10 alle h 21
INAUGURAZIONE UFFICIALE ven 14 h 11,00 VIA ROMA

La Fiera Nazionale del Marrone, giunta quest'anno alla 18ª edizione, è considerata una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia, vetrina unica delle eccellenze e delle antiche tradizioni del territorio cuneese. Una manifestazione che fa della qualità la sua bandiera, dove i migliori prodotti certificati vengono presentati ai visitatori tra aromi prelibati e gustose degustazioni.

Centinaia di espositori, attentamente selezionati da un pool di esperti del Comune di Cuneo, Slow Food, Coldiretti, Confartigianato e ATL, riempiono per tre giorni il centro storico di Cuneo, invadendo di profumi, sapori e colori le principali piazze della parte antica della città, permettendo di gustare i migliori prodotti dell'Italia e dell'Europa.

Oltre ai momenti esclusivamente enogastronomici, la Fiera offre ampio spazio anche all'artigianato d'eccellenza, a cui si affiancano laboratori didattici, iniziative culturali, proposte turistiche, mostre, spettacoli e concerti. La Fiera ritorna nello splendore dell'antica via Maestra, ora Via Roma, da dove si potranno ammirare gli stupendi palazzi medioevali rimessi a nuovo e l'incantevole bellezza della strada. Tra le novità il Palamarrone in Piazza Europa con show cooking, laboratori didattici, food blogger e la partecipazione degli chef Paolo Armando e Diego Bongiovanni; l'area tematica di Piazza Virginio dove sono concentrate le attività di ristorazione e somministrazione.

Tutto questo rende la Fiera un evento unico. Un appuntamento irrinunciabile per ogni intenditore e per chiunque desideri vivere un fine settimana immerso nella genuinità cuneese.

SPETTACOLI E CULTURA

GLI EVENTI DEL MARRONE

Convegno "Giovane e Castanicoltore"

ven 14 h 9,00

Intervista alle nuove generazioni di castanicoltori. Giovani che intraprendono una castanicoltura diversa.

Aula Magna disafa Università di Torino, Piazza Torino, 3

Giovani, tradizione e Crossover Il Conservatorio incontra Folkorchestra & Folkoro

ven 14 h 21,00

A cura del Conservatorio "G.F.Ghedini" di Cuneo. In occasione della Fiera Nazionale del Marrone 18ª edizione concerto realizzato in collaborazione con la Fondazione Gardinali. Arrangiamenti originali di musiche tradizionali. Premio "Città di Cuneo" offerto da Confartigianato, Coldiretti, Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta insieme al Comune di Cuneo.

L'ingresso è libero fino ad esaurimento posti. Per accedere al concerto è necessario munirsi di taglianti di ingresso, in distribuzione gratuita presso il Conservatorio "G.F. Ghedini". INFO: +39 0171 693148

Baby parking del Marrone Creta Mon Amour



Parco fluviale Gesso e Stura

ven 14 h 16.45-18.45

sab 15 h 14.30-16.30 e 17.00-19.00

dom 16 h 10.00-12.00; 14.30-16.30; 17.00-19.00

Pomeriggi e mattine per bimbi di 3-11 anni in compagnia delle guide del Parco fluviale Gesso e Stura. Mentre mamma e papà passeggiano tra le bancarelle della Fiera nazionale del Marrone, impariamo a lavorare e decorare la creta in un modo tutto originale e naturale. Iscrizione obbligatoria. Quota di partecipazione € 5,00.

La casa del fiume, via Porta Mondovi 11/a

INFO: Parco fluviale +39 0171 444501 - +39 345 1028080

parcofluviale@comune.cuneo.it;mailto:parcofluviale@comune.cuneo.it



la Casa del Fiume

14 OTTOBRE 15 OTTOBRE 16 OTTOBRE 2016

EVENTI PALAMARRONE

Apertura Palamarrone

ven 14 h 17.00

Show cooking

ven 14 h 18.00

Con foodblogger e la partecipazione di Paolo Armando

Laboratori didattici con le scuole

sab 15 h 9.30-12.30

Sfida Mystery Box

sab 15 h 15.00-19.30

Con la partecipazione direttamente dalla Prova del Cuoco di Raiuno di Diego Bongiovanni. Il pubblico parteciperà direttamente alla votazione del vincitore.

Sfida tra studenti dell'alberghiero di Dronero

dom 16 h 10.30

Dove saranno valutati dal pubblico e da una giuria di professionisti.

Prodotti del territorio, alimentazione sana, naturale e... senza glutine!

dom 16 h 16.30

Interventi specialistici a cura dell'A.S.O S. Croce di Cuneo - s.c. dietetica e nutrizionale, seguirà show cooking a cura dell'Associazione cuochi della provincia Granda. A fine evento degustazione dei piatti preparati

TorinoCuneoVualà

dal 15 ott al 6 nov

i carnets de voyage di Terra Madre.

Salone del Gusto 2016

Quarta edizione del carnet de voyage a Cuneo curata da Ivana Mulatero, organizzata da Fondazione Peano, nell'ambito di Terra Madre Salone del Gusto e in collaborazione con Autori di Diari di Viaggio e Primo Liceo Artistico di Torino. Mostra dei reportage disegnati durante Terra Madre Salone del Gusto 2016. Inaugurazione sab 15 ottobre ore 18 presso Fondazione Peano Corso Francia, 47.

INFO: Fondazione Peano, c.so Francia, 47 - +39 349 7528085
segreteria@fondazionepeano.it - www.fondazionepeano.it

sab 15 h 9.30

Convegno Slowfood "Il pane della montagna"

Valore culturale, naturale ed economico del castagno, come progetto di rilancio del territorio montano.

Spazio Incontri Fondazione CRC

dom 16 h 8.30-18.30

Scacco al Marrone

6ª edizione - Torneo omologato FSI, valido per il Campionato Regionale Semilampo "Rapid play" - 9 turni, con tempo di riflessione di 15 minuti, Sistema Svizzero.

Salone d'onore/Municipio via Roma, 28 - +39 0171 602 018

dom 16 h 7.00-8.30

6ª Randonnee del Marrone

Manifestazione ciclistica non competitiva 3 percorsi di Km 200/135/68. Ritrovo e iscrizione presso la Casa del Fiume al Parco Fluviale.

A.S.D Cuneo Bike www.asdcuneobike.it

Partenza alla francese da Piazza Galimberti

17ª Adunata degli Uomini di Mondo

dom 16 h 9.45

Gran Kermesse degli Uomini di Mondo arrivati da tutta Italia

Piazzetta Totò - Piazza Ex. Foro Boario

Rassegna corale e Uomini di Mondo

dom 16 h 21.00

Spettacolo a cura del Gruppo Corale "La Baita" Sezione CAI di Cuneo

Ingresso gratuito.

Teatro Toselli

L'AUTUNNO DA GUSTARE



Coldiretti Cuneo e Confartigianato Cuneo propongono a tutti i visitatori della Fiera una ristorazione di qualità, in cui protagoniste saranno le eccellenze autunnali del Cuneese, coltivate e lavorate dai produttori agricoli e dagli artigiani della nostra provincia. È una filiera a km0, tutta Cuneese, messa al servizio dei consumatori per non rinunciare, anche in strada, al cibo buono, sano e... gustoso!



PIAZZA GALIMBERTI - PIAZZA EUROPA

LE CALDARROSTE

Le castagne si possono cucinare in molte maniere, ma il modo migliore di gustarle è arrostirle sul fuoco vivo nelle classiche padelle con i buchi.

VIA ROMA

CASA DELLE GOLOSITÀ



Torna per la gioia dei palati più golosi il padiglione dedicato alle eccellenze gastronomiche del territorio. Che affondino le proprie radici nelle tradizioni cuneesi e piemontesi o che siano frutto di fantasiose creazioni, le prelibatezze presenti nella "casa" rappresentano al meglio l'arte e l'inventiva degli alimentaristi.

P.ZZA VIRGINIO - P.ZZA GALIMBERTI -

BIRRE ARTIGIANALI

Un'eccellenza che sa abbinarsi con le proposte culinarie facendo riscoprire i sapori originali delle birre a base di castagne.

VIA ROMA

LAB. ARTIGIANALI ARTISTICI



Per coinvolgere grandi e piccini e accompagnarli alla scoperta delle meraviglie delle lavorazioni manuali, i maestri artigiani di Confartigianato Cuneo animeranno i laboratori didattici con dimostrazioni e permetteranno a tutti di cimentarsi nella creazione di piccoli oggetti in ceramica e terracotta, coloratissime saponette e deliziosi profumi. Il "sapere" incontra il "saper fare" coniugando così i valori veraci dell'artigianato: impegno, passione, ingegno e creatività.

VIA ROMA

AREA CONSORZI

Un'area in Via Roma interamente dedicata ai Consorzi di Tutela e di Promozione dei prodotti tipici e tradizionali del nostro territorio. Saranno presenti: Carota di San Rocco, Peperone Cuneo, Porro di Cervere, Cappone di Morozzo, Patata Bisalta, Patata di Entracque, Prodotti tipici Alta Val Tanaro, Mela di Val Bronda, L'Escaroun (salumi e carne di agnello-pecora sambucana) Demonte, Nocciola del Piemonte IGP Alba, Assopiemonte (Bra DOP, Castelmagno Dop, Murazzano Dop, Raschera Dop, Robiola di Roccaverano Dop, Toma Piemontese Dop, Crudo di Cuneo Dop e Riso di Baraggia), Tutela della Razza Piemontese Carrù, Aglio di Caraglio.

CUNEO CITTÀ DEL CASTAGNO

LA CASTAGNA CUNEO IGP



La Castagna Cuneo IGP viene coltivata lungo la catena alpina costituita dalle Alpi Cozie e Marittime con una propaggine all'interno del contiguo Appennino Ligure fino al complesso montuoso nell'alta e media Langa Monregalese. La castanicoltura ha esercitato un'influenza fortissima sulle comunità rurali delle zone di coltivazione tanto da far parlare di una vera e propria civiltà del castagno. Annualmente vengono prodotte in Provincia di Cuneo circa 8.000 tonnellate di Castagna Cuneo idonea all'IGP.



VIA ROMA

AMICI DEL CIOCCOLATO

Si conferma anche in questa edizione, come già negli anni passati, la presenza dell'Associazione "Amici del cioccolato", che darà il via alla manifestazione con una grande opera. I maestri cioccolatieri attenderanno poi i visitatori della Fiera in via Roma per promuovere la lavorazione artigianale del cioccolato attraverso dimostrazioni al vivo.

VIA ROMA

COLTIVARE IL CIBO

Alla scoperta della campagna, con divertimento!



Le Fattorie Didattiche del progetto Educazione alla Campagna Amica - Coldiretti, portano nelle strade di Cuneo divertimento e conoscenza per i più giovani. Si parla molto di cibi sani e genuini, ma i ragazzi conoscono la loro origine e i percorsi che li conducono dalla terra alla tavola? Per tutta la durata della manifestazione, Educazione alla Campagna Amica organizza diversi laboratori per scoprire la campagna, la vita e le attività che quotidianamente si svolgono in un'azienda agricola. Percorsi educativi e divertenti, dedicati ai più giovani ma pensati per tutta la famiglia.

Per info e prenotazioni 0171 447 336248.

IST. ALB. VIA SAVIGLIANO 25

ALLE ORIGINI DEL GUSTO

La sensorialità del cibo



Il percorso, ideato da Slow Food, è nato per fornire piccoli ma basilari nozioni di approccio alla degustazione e dare opportunità a bimbi e ragazzi di allenare i propri sensi e di acquisire un primo vocabolario di degustazione. Il percorso si articola in tre fasi: informativa, ludico didattica e di degustazione. I laboratori sono realizzati in collaborazione con l'Istituto di Istruzione Superiore Agrario Alberghiero Virginio Donadio.

PIAZZA EUROPA

PALAMARRONE

Un'importante novità che arricchisce il ventaglio di offerte della FIERA NAZIONALE DEL MARRONE 2016 di Cuneo.

Una nuova iniziativa che verrà realizzata in Piazza Europa all'interno di una tendostruttura, che avrà come filo conduttore il marrone e la castagna nelle sue varie fasi di trasformazione.

Saranno tre giorni all'insegna di eventi legati alla cucina e alle tradizioni. Un ricco programma aperto a tutti, grandi e piccoli, dove i protagonisti si metteranno alla prova in tante sfide esilaranti.

Ecco alcune delle iniziative che offrirà il Palamarrone:

Show cooking, laboratori didattici, mystery box, foodblogger, e la partecipazione di Paolo Armando e, direttamente dalla "Prova del Cuoco" di RAI UNO di DIEGO BONGIOVANNI.

Un momento di collaborazione dove saranno coinvolti l'istituto alberghiero "Virginio Donadio" di Dronero, l'Istituto tecnico Turistico S. Grandis di Cuneo e l'associazione Cuochi Provincia Granda.

L'idea nasce da Confcommercio Cuneo e Conitours con la collaborazione del Comune di Cuneo - Assessorato alle manifestazioni.

Confcommercio Cuneo 0171 604191- palamarrone@gmail.com<mailto:palamarrone@gmail.com>, FB Palamarrone Cuneo

COMPAGNIA DEI SAPORI

La Compagnia dei Sapori è un'Associazione nazionale che promuove il lavoro di persone che producono e valorizzano cibo di qualità: aziende agricole, imprese artigiane, Enti e consorzi, che rappresentano un'unica filiera integrata del gusto e che fanno della qualità, del legame con il territorio e delle lavorazioni tradizionali il loro criterio operativo. Scopo principale dell'Associazione è ricercare e realizzare strumenti utili allo sviluppo di queste imprese, sostenendone la crescita economica e culturale attraverso ogni iniziativa promozionale, di comunicazione e di marketing che ponga al centro proprio il soggetto che fa.

GIOVANE e CASTANICOLTORE

Intervista alle nuove generazioni di castanicoltori

CUNEO, 14 OTTOBRE 2016, ore 09,00
Aula Magna DISAFA – Università di Torino
Piazza Torino, 3

Abbandono o tree-climbing? Gerla o andanatrice?

Selezione varietale con lo smartphone,

analisi del terreno e del pedoclima, e-commerce:

esistono giovani che intraprendono una castanicoltura diversa.

Forte della sua multifunzionalità, superstite alle più disparate avversità e all'abbandono, il castagno resta punto focale nell'immaginario e nella realtà dell'agricoltura pedemontana alpina ed appenninica.

Un'intervista aperta per conoscere chi sono i giovani castanicoltori, cosa pensano e come lavorano

INDIRIZZI DI SALUTO

Federico Borgna Sindaco di Cuneo

Ivo Zoccarato Direttore DISAFA, Università di Torino

Andrea Olivero Vice Ministro Politiche agricole alimentari e forestali, Senatore della Repubblica

Alberto Valmaggia Assessore alla Montagna – Regione Piemonte

Marco Bussone Vicepresidente UNCEM Piemonte

INTERVENGONO

GIOVANI CASTANICOLTORI

Roberto Ansaldi Borgo San Dalmazzo (CN)

Flavio Baudena e Silvana Giordano Chiusa Pesio (CN)

Federico Vinai Mondovì (CN)

FORMAZIONE, RICERCA, STAKEHOLDERS

Alberto Alma DISAFA Università di Torino, Entomologo Centro Regionale Castanicoltura

Giancarlo Arneodo Direttore AGENFORM, Cuneo

Maria Gabriella Mellano DISAFA Università di Torino, Centro Regionale Castanicoltura

Marco Bonavia Presidente Ordine Dottori Agronomi e Forestali Cuneo

Coordina: Gabriele Loris Beccaro DISAFA Università di Torino, Centro Regionale Castanicoltura

Ore 11,00 – Coffee Break e visita libera alla 18° Fiera Nazionale del Marrone

La partecipazione alla mattinata formativa dà diritto a crediti per i dottori agronomi e dottori forestali



RUBRICA: PRODOTTI CASTANICOLI ITALIANI DOP E IGP

MARRONE DI SAN ZENO DOP

E. BELLINI

PRESIDENTE CENTRO DI STUDIO E DOCUMENTAZIONE SUL CASTAGNO

www.centrostudicastagno.it

Riconoscimento

Tra le eccellenze castanicole italiane DOP e IGP in ordine cronologico vediamo al quinto posto il "Marrone di San Zeno DOP" (Denominazione di Origine Protetta). Il suo riconoscimento da parte della UE risale al 2003 ai sensi del Regolamento CE n. 1979/2003 riportato nella gazzetta ufficiale L. 294 il 12/11/2003.

Areale di produzione

L'areale di produzione e trasformazione del "Marrone di San Zeno DOP" comprende una parte del territorio situato fra il lago di Garda e il fiume Adige dei comuni di Brentino-Belluno, Brenzone Caprino Veronese, Costermano, Ferrara di Monte Baldo, San Zeno di Montagna. Il disciplinare di produzione stabilisce che i marroni devono essere prodotti e lavorati nel Monte Baldo Veronese tra i 250-900 m s.l.m.; il numero di piante per ettaro deve essere compreso fra 30 e 120; è vietato l'utilizzo di prodotti di sintesi e qualsiasi pratica di forzatura; la resa

produttiva massima è di 30 kg per pianta e di 3,6 ton per ettaro; i frutti raccolti devono subire alcuni trattamenti di cura.

Varietà \ ecotipi afferenti all'IGP

Al "Marrone di San Zeno DOP" afferiscono frutti prodotti da castagni corrispondenti ad ecotipi di *Castanea sativa*, varietà locale "Marrone". I frutti devono presentare le seguenti caratteristiche: numero di frutti per riccio non superiore a tre; pezzatura variabile e numero di frutti per chilogrammo tra 50 e 120; forma ellissoidale, con apice poco rilevato, facce laterali in prevalenza convesse, cicatrice ilare schiacciata, di colore più chiaro del pericarpo; pericarpo sottile, lucido, di colore marrone chiaro, con striature più scure in senso mediano; episperma sottile, lievemente penetrante nel seme, che si stacca con facilità alla pelatura; seme di colore tendente al giallo paglierino, lievemente corrugato, pastoso e di gusto dolce. Al momento dell'immissione

al consumo i frutti devono anche essere interi, sani, puliti e asciutti.

Il "Marrone di San Zeno DOP" è ricco di amido, proteine, sali minerali e vitamine. E' molto nutriente ed energetico.

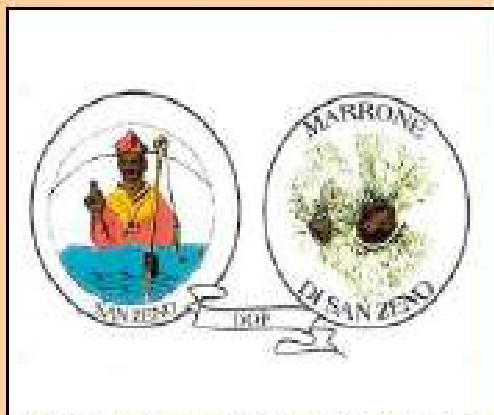
Cenni storici e produttivi

La castanicoltura ha rappresentato per lunghi secoli una risorsa economica importante. I primi riferimenti storici, risalenti al Medioevo, descrivono le zone caratteristiche di produzione, lo sviluppo dei castagni e i metodi di raccolta e commercializzazione dei marroni. Quest'ultima avveniva già alla fine del XIX secolo per via diretta, sul mercato settimanale di Caprino Veronese, o su quello di Verona e, successivamente, tramite negoziati. Così è rimasto fino ai primi anni '90: i marroni venivano venduti ai commercianti o al dettaglio all'annuale Festa delle Castagne. In occasione della Festa si tengono inoltre alcuni concorsi come il "Marron d'Oro" e il Palio Gastronomico delle Contrade.





Prodotti Castanicoli DOP e IGP: 5. "MARRONE DI SAN ZENO DOP"



Nel 1987 nasce l'Associazione del Marrone di San Zeno, per poi essere riconosciuta come "DOP" dalla CE nel 2003...

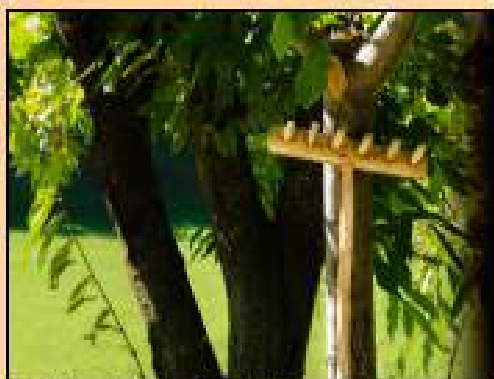


... un'area di produzione nel Monte Baldo, compresa tra il lago di Garda e la Vallagarina, nelle province di Verona e Belluno



Castagneti in piena produzione nel Monte Baldo, ben tenuti, all'epoca della raccolta

ELVO BELLINI



Il rastrello in legno è lo strumento tipico con cui si aprono i ricci accumulati nelle riccizie



I ricci dopo la raccolta vengono ammassati per costituire la "riccizia", in attesa di aprirli con il rastrello per produrre i frutti



Pezzuola molto-eluvata, forma allungata, polpa pastosa e dolce, caratteristiche peculiari della cultivar "Marrone di San Zeno"



Selezione e preparazione dei marroni prima di essere imballati per la commercializzazione



I marroni vengono confezionati in reti da 1, 3 e 5 kg per tutte le esigenze di commercializzazione, arricchite con il marchio DOP



Uno stand del Consorzio di Tutela del "Marrone di San Zeno DOP" durante una manifestazione della Coltivetti



Un piatto tipico locale, da gustare nelle fredde serate invernali, è la minestra di marroni, con fagioli e patate

www.italyprod.com



La birra "Castagna", lievemente ambrata, aromatizzata con "Marrone di San Zeno DOP", a base fermentazione



I marroni canditi, disponibili in due varianti: alla grappa e in sciroppo, permettono di utilizzare i frutti tutto l'anno

www.centrostudilcastagno.it



DISFAA
Sez. Cultura
Arborea



Unione
Montana
Comuni
Nugalè



Comune
di
Marostica



Associazione
Strada del
Marrone



Consorzio di
Promozione
e Tutela



Accademia
dei
Castagnoli



FOCUS

The mushrooms in the chestnut orchards: not too much secondary products

I FUNGHI DEI CASTAGNETI: PRODOTTI SECONDARI MA NON TROPPO

A. EBONE, I. BONI

ISTITUTO PER LE PIANTE DA LEGNO E L'AMBIENTE - IPLA

Although referred to as minor, secondary or incidental products, the mushrooms can be a regular and important source of income to support local economies thanks to their economic value. They are products with a both direct and indirect value, because their harvest in the woods is also a source of development of an economy linked to “mycological tourism”. In chestnut forests the “porcini” mushroom (*Boletus edulis*, *B. pinophilus*, *B. aestivalis* e *B. aereus*), together with *Cantharellus cibarius* and *Amanita caesarea*, are the species of greatest value and interest. Due to the interest of harvesters and consumers, it is possible to planify an enhancement of natural and semi-natural formations by the so-called myco-forestry to implement the production of these fungi.

IN PRIMO PIANO

Sebbene indicati come prodotti minori, secondari o accessori, per il loro valore economico i funghi possono costituire una periodica e importante fonte di reddito a supporto delle economie locali, perfino superiore a quella derivante dalla vendita degli assortimenti legnosi. Si tratta di un valore sia diretto che indiretto, dato che la frequentazione dei boschi da parte di cercatori è anche fonte di sviluppo di un'economia legata al "turismo micologico", nei settori della ristorazione e dell'accoglienza.

Nei castagneti il fungo porcino, e il relativo gruppo di quattro specie (*Boletus edulis*, *B. pinophilus*, *B. aestivalis* e *B. aereus*), unitamente a *Cantharellus cibarius* (gallinaccio o finferlo) e più raramente ad *Amanita caesarea* (ovolo buono), costituiscono le specie di maggior pregio e interesse a fini alimentari.

Data l'attrattiva che esercita su cercatori e consumatori, per questi funghi è possibile prevedere una valorizzazione delle formazioni naturali e seminaturali, tramite la cosiddetta mico-selvicoltura.



Le potenzialità di un determinato soprassuolo arboreo in termini di quantità di funghi porcini prodotti, essendo condizionate da numerosi fattori, sono di difficile valutazione; alcuni studi sono stati intrapresi in Spagna dove la produttività di una pineta di pino silvestre è stata stimata in 44 Kg/ha/anno su un periodo di osservazione di cinque anni, con variazioni annuali da circa 8 a quasi 90 Kg/ha.

La principale minaccia per la produttività fungina è l'abbandono colturale; in passato le utilizzazioni, attuate più assiduamente e capillarmente, favorivano la periodica rinnovazione dei soprassuoli, predisponendo condizioni più idonee alla fruttificazione dei funghi.

La gestione favorevole alla produzione fungina è pertanto legata al mantenimento

di un soprassuolo in condizioni di attiva crescita, evitando nel contempo l'accumulo di lettiera, la cui degradazione e mineralizzazione dipende dalla disponibilità di luce e acqua. L'attuale diffuso abbandono dei castagneti ha come conseguenza anche una evidente riduzione di produzione.



Una gestione mirata alla produzione di funghi porcini può essere attuata attraverso l'utilizzazione scalare dei cedui, su superfici di alcune migliaia di metri quadrati, in modo da ottenere formazioni coetanee per gruppi, secondo uno schema assestamentale planimetrico, mentre le fustaie miste si prestano a tagli a scelta colturali per gruppi.

Con la ceduzione la produzione fungina subisce un brusco arresto, ma trascorso un quinquennio si ristabiliscono le condizioni idonee alla fruttificazione che può mantenersi elevata fino a 15-20 anni, periodo oltre il quale si instaurano nuovamente condizioni di copertura eccessiva e conseguente accumulo di lettiera, sfavorevoli alle potenzialità produttive del sito.






The European chestnut endure the beating of butterfly wings?

IL CASTAGNO EUROPEO RESISTERÀ AL BATTITO D'ALI DI UNA FARFALLA?

S. CAVALLETTO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO



'Climate Change' is now an expression entered in the common language, but its effects are not yet known; in particular, how Climate Change will affect the European chestnut? Scientific research has a lot to say about it. Climate Change refers to the climate variations outside the normal natural climate variability and attributable to anthropogenic causes, primarily the burning of fossil fuels, as oil and coal, but also other human activities, as agriculture and deforestation, which enhance greenhouse gases - primarily carbon dioxide - concentration in the atmosphere. The effect, on a global scale, is the 'Global Warming', which, in practice, means more energy available in the climate system. The consequences are more intense and more frequent extreme events (severe storms, heat waves, drought, floods), with the alteration of the normal hygro-rainfall regime of a region and indirect effects on fertility and stability of soils, the plants cycle vegetative and biodiversity of ecosystems (IPCC, 2013). The European chestnut (*Castanea sativa* Mill.) could be potentially vulnerable to new climate scenarios compared with the current climatic conditions: climate change could affect the survival of the species or modify its spatial distribution.

ECOLOGIA

Che un battito d'ali possa nascondere un'imprevedibile minaccia ben lo sanno i castanicoltori alle prese con il cinipide galligeno (*Dryocosmus kuriphilus*). Forse ignorano, però, che nel 1972 il matematico e meteorologo Edward Lorenz spiegò l'imprevedibilità del tempo meteorologico proprio affermando che il battito d'ali di una farfalla in Brasile può scatenare un uragano in Texas. Dietro questa sorprendente connessione si celano i raffinati meccanismi con cui il sistema climatico terrestre si mantiene in equilibrio, conferendo al clima, così come lo conosciamo, la caratteristica intrinseca della variabilità. Oggi, però, è alle cronache il fatto che l'attività umana rappresenta per il clima terrestre un battito d'ali dagli effetti ancora poco conosciuti.

Il castagno europeo (*Castanea sativa* Mill.) presenta caratteristiche che lo rendono potenzialmente vulnerabile a scenari climatici mutati rispetto all'attuale.

La specie è moderatamente esigente dal punto di vista pedoclimatico: necessita del soddisfacimento del fabbisogno in freddo per uscire dalla dormienza invernale, è vulnerabile alle gelate primaverili e moderatamente termofilo e predilige terreni sciolti e ricchi in nutrienti (Bounous, 2014). Il rischio per il castagno europeo è duplice: il cambiamento climatico potrebbe pregiudicare la sopravvivenza della specie oppure alterarne soltanto la distribuzione spaziale, determinando lo spostamento dell'attuale areale di diffusione verso latitudini più settentrionali e

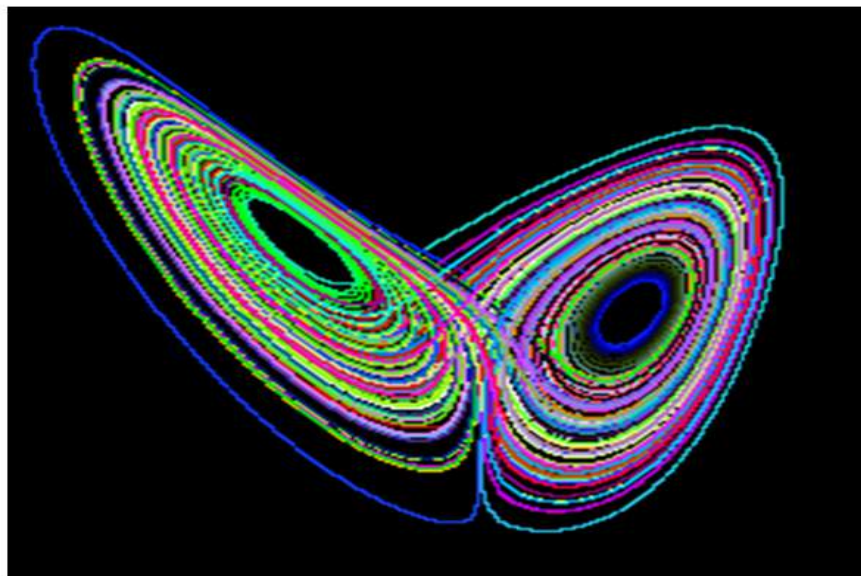


Fig. 1. Esempio di attrattore strano di Lorenz generato al calcolatore elettronico.

quote maggiori.

Si tratta, fin qui, di ipotesi basate sulle proiezioni a medio e lungo termine degli scenari climatici futuri dell'IPCC (*Intergovernmental Panel on Climate Change*): poco si sa attualmente sul binomio Climate Change e castagno.

Emerge, quindi, un'esigenza conoscitiva a cui la ricerca scientifica è chiamata a rispondere: da un lato, si tratta di contestualizzare il Climate Change negli areali di diffusione e coltivazione del castagno; dall'altro, occorre capire meglio come la specie risponda alle condizioni ambientali imposte dal cambiamento climatico e se essa sia in grado di attuare misure fisiologiche di adattamento. In tal modo, sarà possibile elaborare misure di adattamento efficaci per la castanicoltura europea (nuove forme di gestione dell'impianto e del suolo, di conservazione e valorizzazione della biodiversità, etc).

Non mancherebbero ricadute socio-economiche: gli attuali Paesi produttori potrebbero avvalersi dei risultati della ricerca per mantenere il

proprio ruolo nel mercato mondiale, facendo fronte alla sfida dei produttori emergenti, Cina in primis.

Altri Paesi, a fronte di sopraggiunte condizioni ambientali favorevoli alla castanicoltura, potrebbero avviare un nuovo settore produttivo e di mercato. La ricerca in castanicoltura potrebbe, inoltre, aprire nuove prospettive di valorizzazione di aree rurali marginali degradate o complesse nonché di impiego. Non è detto che il battito d'ali non riservi anche delle nuove opportunità.

Bibliografia

IPCC, 2013 - Climate Change 2013: The Physical Science Basis. Contribution of Working Group I to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change [Stocker, T.F., D. Qin, G.-K. Plattner, M. Tignor, S.K. Allen, J. Boschung, A. Nauels, Y. Xia, V. Bex and P.M. Midgley (eds.)]. Cambridge University Press, Cambridge, United Kingdom and New York, NY, USA, 1535 pp, doi:10.1017/CBO9781107415324.

Bounous, Giancarlo, ed. 2014. Il castagno: risorsa multifunzionale in Italia e nel mondo. Edagricole, Bologna, Italia.



Micropropagation of chestnut rootstocks: an innovation for nursery?

MICROPROPAGAZIONE DI PORTINNESTI DI CASTAGNO: UN'INNOVAZIONE PER I VIVAI?

J. ROSSI¹, P.M. CHIAVAZZA¹, G.L. BECCARO^{1,2}

¹DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

²CENTRO REGIONALE DI CASTANICOLTURA, CHIUSA PESTO, CN, ITALY

The interest in the utilization of chestnut dwarfing rootstocks is ever more growing in the high density plantations. Hybrid dwarfing rootstocks, selected for their resistance to ink disease and canker blight too, are actually mainly propagated by layering. However, the improvement of various in vitro procedures in the last 20 years has opened the possibility of an effective micropropagation of a number of woody species, including chestnut. The aim of this research, carried out by the Regional Chestnut Centre, was to develop an easy and efficient micropropagation protocol for chestnut rootstocks, suitable for a routine application in commercial nurseries. Rootstocks mother plants produced by layering at three different juvenility stages were used as starter material. The experimental protocol involved four stages: 1) initiation (in vitro shoot growth of primary explants); 2) shoot proliferation; 3) shoot rooting; and 4) plantlet acclimatization (hardening). The final aim of the research, developed in collaboration with the Regional Chestnut Centre of Piemonte, is to transfer the know-how to the nurseries in order to foster a more competitive development of chestnut industry.

ASPETTI FITOSANITARI E COLTURALI

L'interesse ad utilizzare portinnesti di castagno clonali è sempre più evidente soprattutto al fine di realizzare castagneti ad alta densità. Portinnesti ibridi nanizzanti, selezionati per la loro resistenza al mal dell'inchiostro ed al cancro della corteccia, sono attualmente propagati soprattutto per talea. Tuttavia, lo sviluppo negli ultimi 20 anni di differenti procedure di moltiplicazione *in vitro*, ha aperto la possibilità di micropropagare in maniera efficiente diverse specie legnose, incluso il castagno.

Scopo della ricerca, condotta dal Centro Regionale di Castanicoltura, è quello di sviluppare un protocollo di micropropagazione efficiente per i portinnesti di castagno, utilizzabile nei vivai commerciali.

Al momento il protocollo sperimentale consiste in quattro fasi: 1) messa in coltura (crescita *in vitro* degli espianti primari); 2) risveglio di gemme già presenti e proliferazione di gemme avventizie; 3) radicazione delle micro-talee; 4) acclimatamento delle nuove plantule. Il materiale iniziale è rappresentato da germogli apicali prelevati da piante madri prodotte per talea rispettivamente di 1, 2 e 3 anni di età, mantenute in serra e sottoposte a protocolli definiti di concimazione e difesa.

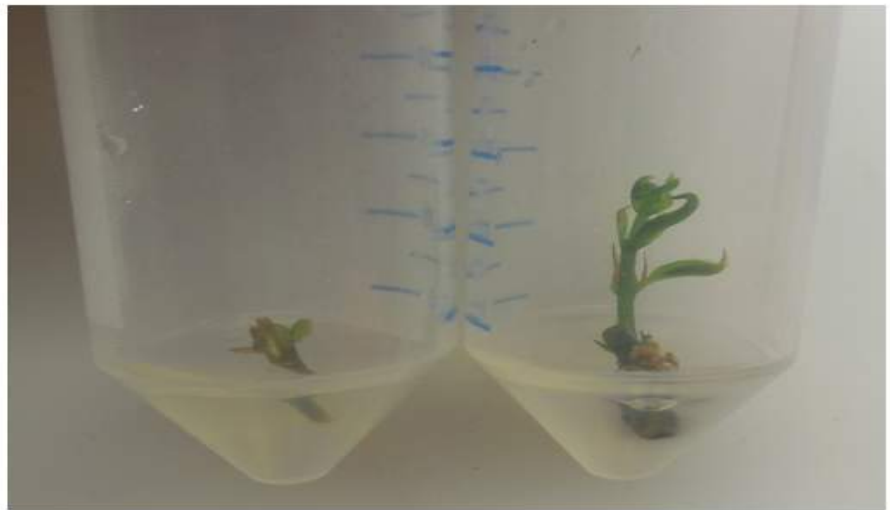


Fig. 2 - Sviluppo degli espianti sui diversi substrati utilizzati.

Gli espianti prelevati settimanalmente sono lavati in acqua corrente e sterilizzati in soluzione di ipoclorito di sodio a cui è successivamente aggiunto un surfattante che migliora l'efficacia della sterilizzazione. Dopo un adeguato risciacquo, gli espianti sono suddivisi in porzioni di 1-2 nodi e posti su mezzi di coltura addizionati di auxine e citochinine in differenti concentrazioni. Dopo circa un mese di crescita ed eventuale suddivisione secondo il numero di nuovi internodi, gli espianti sono spostati su mezzo fresco.

I primi risultati permettono di evidenziare che:

- il fenomeno di imbrunimento del mezzo di coltura è maggiore durante le prime

fasi, mentre va progressivamente diminuendo nei passaggi colturali successivi;

- il mezzo di coltura influenza l'accrescimento e la produzione di nodi (Fig. 1);
- l'età delle piante madri non sembra influenzare la crescita e la proliferazione degli espianti (Fig. 2).

Sulla base di questi primi risultati, si ritiene che la ricerca, sviluppata nell'ambito delle attività del Centro Regionale di Castanicoltura di Chiusa Pesio (CN), possa proseguire mediante la standardizzazione del metodo e svilupparsi ulteriormente sfociando in un trasferimento della tecnica, promuovendo in questo modo uno sviluppo più competitivo della filiera vivaistica del castagno.

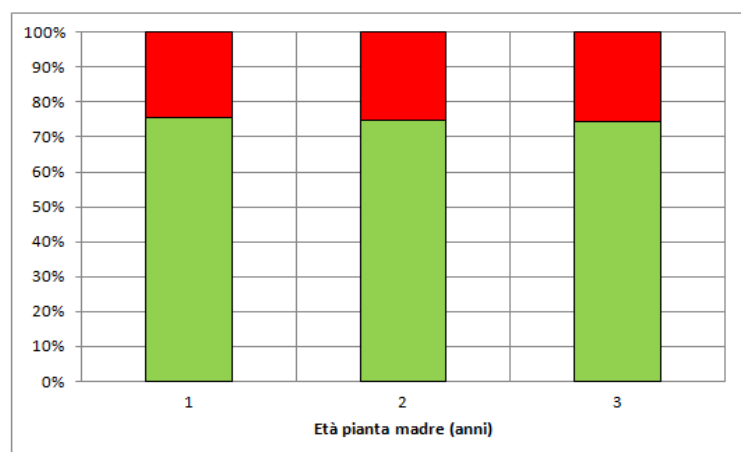


Fig. 1 - Risultati della messa in coltura suddivisi per età della pianta madre (in verde gli espianti vitali).

NEWS FROM THE WORLD

VII Convegno Europeo sul castagno: cresce il castagno in Portogallo e Cile

VII EUROPEAN CHESTNUT MEETING: THE DEVELOPMENT OF CHESTNUT TREE IN PORTUGAL AND CHILE

M.G. MELLANO, G.L. BECCARO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO

New insights and innovations on chestnut cultivation have emerged during the 7th European Chestnut Meeting, held in Alès (France) from 8 to 10 September 2016 and organized by AREFLH (Assembly of the European Regions producing Fruit, Vegetables and Ornamental plants / flowers - www.areflh.org), in collaboration with "Syndicat National des producteurs de châtaigne", "Union Languedoc Roussillon des Acteurs Castaneicoles", "Chambre Régionale d'Agriculture Languedoc Roussillon-Midi Pyrénées" and other local institutions and companies. Portugal will invest huge economic resources for planting 10,000 hectares of woody fruit crops, including chestnut, thanks to the next EU rural development program. As well as China, Chile is also increasing its chestnut exports in Europe year by year, mainly for the food industry. The state of art on the most critical issues of the chestnut culture was presented by the main European research teams: professors Gonthier and Ferracini (DISAFA, University of Turin) showed the results of research carried out in Piedmont (Italy) also in the frame of the Regional Chestnut Centre.

LA COLTURA NEL MONDO

Il Portogallo investirà grazie al prossimo programma di sviluppo rurale 10.000 ettari in colture da frutto legnose, ivi compreso il castagno. Così come la Cina, anche il Cile sta aumentando di anno in anno le proprie esportazioni di castagne in controstagione in Europa, principalmente per l'industria agroalimentare. E' emerso un gran fermento nel panorama europeo e non del castagno durante il 7° Incontro Europeo della Castagna, svolto ad Alès in Francia dall'8 al 10 settembre 2016, organizzato da AREFLH (*Assembly of the European Regions producing Fruit, Vegetables and Ornamental plants/flowers* - www.areflh.org), in collaborazione con "Syndicat National des producteurs de châtaigne", "Union Languedoc Roussillon des Acteurs Castaneicoles", "Chambre Régionale d'Agriculture Languedoc Roussillon-Midi Pyrénées" e altri enti ed aziende locali.



Dopo la descrizione del panorama produttivo europeo da parte di rappresentanti della filiera castanicola francese, italiana, spagnola e portoghese, è stata presentata anche la situazione del Cile, dove le castagne si raccolgono nei mesi di aprile-maggio.

In questa nazione, la filiera del castagno è in pieno sviluppo: avviata all'incirca nel 2000, oggi la moderna castanicoltura cilena interessa oltre 160 ha di superficie ed è indenne da *Cryphonectria parasitica*, cinipide e cidie. Durante il convegno è stato presentato lo stato dell'arte

della ricerca sulle maggiori criticità della coltura, lavoro svolto dai gruppi di ricercatori europei che lavorano sul castagno: i professori Gonthier e Ferracini del DISAFA dell'Università di Torino hanno presentato i risultati delle ricerche condotte in Piemonte, anche nell'ambito del Centro Regionale di Castanicoltura. Altri interventi hanno riguardato le possibili potenzialità e minacce rappresentate dalla produzione cinese e l'opportunità offerta dalle moderne tecnologie agroalimentari per le trasformazioni in azienda, la produzione di alimenti di IV gamma e linee cosmetiche.



MARRONE

18^a
FIERA
NAZIONALE
DEL MARRONE



CENTRO REGIONALE DI CASTANICOLTURA

www.centrocastanicoltura.unito.it

