

APPENNINO PARMENSE

Un progetto per salvare il marrone di Campora

Per scongiurare l'estinzione di questa antica e preziosa varietà, il Consorzio volontario forestale del Monte Fuso, costituito nel 2004, sta lavorando per conservarla e valorizzarla.

In un piccolo fazzoletto verde della montagna parmense, ai piedi del Monte Fuso (ora oasi naturale), tra gli abitati di Campora, Vezzano e Scurano, nel comune di Neviano degli Arduini, trova le condizioni ottimali di sviluppo un'antica varietà di marrone che ha le sue radici nella notte dei tempi: il marrone di Campora (XI secolo).

Non sono note le origini di questa varietà, anche se alcuni autori la fanno risalire ai tempi di Matilde di Canossa. Una cosa certa è che ha sempre rivestito per quei luoghi una fondamentale fonte di sostentamento.

Si narra, infatti, che nei secoli passati i frutti fossero talmente apprezzati per le loro spiccate qualità organolettiche da essere esportati per imbandire le tavole dei nobili di Francia e di Spagna. In una monografia dedicata a questa cultivar, scritta da Bocchialini nel 1919, si legge che vinse la medaglia d'oro come miglior varietà italiana di marrone.

A seguito di quell'evento, anche grazie alle opere della cattedra ambulante di Agricoltura allora diretta dal professor Bizzozzero, la varietà si diffuse anche in altre aree della montagna parmense. Successivamente, però, per le stesse motivazioni socio-economiche che hanno portato ad un vero e proprio esodo dalla montagna italiana, in aggiunta ai gravi problemi riscontrati negli anni '80-'90 per questa specie a causa del cancro corticale, si è assistito ad un progressivo ed inesorabile abbandono di questa varietà fino ai giorni nostri, in cui il rischio di estinzione sembra essere abbastanza alto.

Per far fronte a questo pericolo, si è costituito nel 2004 il Consorzio volontario forestale del Monte Fuso per salvaguardare e valorizzare questa cultivar; vi aderiscono 70 soci proprietari e coltivatori. Da allora, con il patrocinio del Comune di Neviano degli Arduini, della Provincia di Parma e della Regione Emilia-Romagna (legge regionale 28/98), si è avviato un progetto poliennale con diverse linee di intervento.

UN'INDAGINE SUL CAMPO

Inizialmente nel biennio 2005-2006, un gruppo di agronomi ha quantificato la consistenza numerica degli esemplari rimasti ed ha valutato l'età e lo stato fitosanitario delle singole piante censite. Parallelamente a questo lavoro, sono state rilevate le piante migliori per produzione e qualità del frutto. Con l'elaborazione dei dati si è potuto stilare un piano di intervento su tre livelli per conservare e incrementare questa antica e preziosa varietà di marrone: il primo ha riguardato la salvaguardia degli esemplari ancora esistenti, attraverso interventi di potatura straordinaria con l'obiettivo di eliminare il secco e le parti malate.

Per il massimo rispetto dell'albero e del bosco, si è scelto di intervenire con potature in *tree-climbing* effettuate da personale specializzato.

Il secondo ed il terzo livello, invece, tesi all'incremento del patrimonio marronico della zona, sono con-



MAURO CARBONI
Equa Srl, Parma

Gli alberi di questa varietà possono raggiungere dimensioni monumentali.



Foto Autore

sistiti rispettivamente nell'innesto di ceppaie di castagno selvatico (in zona molto abbondanti) e nell'ottenimento di nuove piantine innestate, grazie all'aiuto di alcuni vivaisti locali.

I RISULTATI

Il censimento ha permesso di individuare circa un migliaio di piante di marrone di questa varietà suddivise in diverse classi di età. Apparentemente questo numero potrebbe sembrare significativo ed importante, tanto da non far sembrare imminente il pericolo di estinzione; se consideriamo però l'età e le condizioni fitosanitarie in cui versano le piante, ci rendiamo conto del contrario. Infatti, la maggior parte (63%) ha più di 50 anni e solo il 15% ne ha meno di 15.

Quelle giovani (meno di 25 anni) rappresentano invece circa il 30%, anche se la maggioranza di queste ultime sono di proprietà di pochi aderenti al Consorzio. Questo dato lascia dedurre quanto poco in questi ultimi anni si siano prodigati per un incremento numerico importante di marrone di Campora nel territorio di origine.

Le condizioni fitosanitarie in cui molte piante versano (soprattutto quelle più vecchie) sono da considerarsi precarie. Sembra che la causa principale di questa situazione sia l'incuria a cui esse sono state lasciate in quest'ultimo periodo, più che l'effetto del cancro corticale nella sua forma più virulenta, che pare invece in fase di regresso. Infatti, la quasi totalità delle piante giovani godono di buone condizioni di salute. Di conseguenza, la quasi totalità degli alberi esaminati, soprattutto per quanto riguarda i più antichi, necessitavano di urgenti e drastici interventi di potatura.

Riguardo ai livelli produttivi potenzialmente raggiungibili dal Consorzio dobbiamo premettere che la

produzione per ogni singola pianta di marrone di Campora è funzione dell'età della stessa, del suo stato sanitario e delle pratiche colturali che le sono dedicate. Attualmente, per una pianta adulta, essa si attesta intorno ad una media di 20-30 chilogrammi, con punte che possono raggiungere - e a volte superare - anche i 50 chilogrammi per quelle più grosse. Con le opportune pratiche agronomiche (soprattutto potatura e concimazione), questo livello produttivo si ritiene possa sensibilmente aumentare.

Complessivamente, quindi, la produzione media potenziale che attualmente il Consorzio può vantare è di circa 20 tonnellate di marroni, di cui molto viene consumato a livello familiare o comunque in loco.

Interessanti sono pure i vari usi tradizionali del marrone di Campora, ancora praticati a livello familiare, come l'essiccazione del frutto, la produzione di caldarroste, la semplice lessatura, piuttosto che la conservazione sotto liquore o la produzione di tortelli sia dolci che salati, marmellate o trasformazioni più particolari come il castagnaccio o i *marrons glacées*. Tutto questo a dimostrazione del forte legame che esiste tra questa pianta e gli usi e costumi locali.

Per quanto riguarda, infine, gli interventi per la salvaguardia di questa varietà, si è incaricata una squadra di *tree-climbers* che nell'arco di tre anni provvederanno alla pulizia completa delle piante.

Il marrone di Campora, dopo un lungo abbandono, sembra quindi possedere buone *chances* per potersi affermare sia come prodotto tal quale, che nella preparazione di trasformati. La possibilità di valorizzarlo, come prodotto di nicchia esiste e può essere valutata in maniera interessante. Obiettivo del Consorzio nei prossimi anni, oltre che proseguire le attività descritte, è avviare opportune operazioni di promozione con lo scopo di far conoscere ed apprezzare anche ad un mercato interprovinciale questa interessante varietà. ■



LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA

Albero e foglie

Albero molto grande, con altezze che possono raggiungere anche i 15-20 metri. Di buona vigoria. Si presenta con un portamento espanso. Legno più fragile di quello del castagno selvatico.

Le foglie si presentano con l'apice acuto e leggermente incurvato, base di solito tronca e leggermente asimmetrica, margine seghettato; pagina inferiore glabra.

Caratteri produttivi

Epoca di fioritura: III decade di giugno. Fiori maschili (amenti) prevalentemente astaminei. Cascola pre-raccolta: scarsa.

Epoca di raccolta: 2^a-3^a decade di ottobre.

Produzione: buona e abbastanza costante.

Durata in fruttajo: anche alcuni mesi se i frutti sono ben conservati.

Resistenze: non presenta particolari resistenze al cancro e al mal dell'inchiostro. Sembra più sensibile al freddo ed al vento rispetto ai castagni selvatici.

Frutto

Numero frutti per riccio: 1-3.

Peso medio: 13-15 grammi, ma negli alberi giovani e sani si raggiungono punte di 20-22 grammi.

Numero frutti per chilogrammo: circa 70.

Dimensioni: altezza 2,9 centimetri, larghezza 3,5 centimetri, spessore 2,2 centimetri.

Numero di semi per frutto: 1.

Settature nel frutto: poco presenti e profonde.

Forma: ellittica.

Pericarpo (buccia): di colore marrone uniforme con striature medie ed uniformi, evidenti e rilevate (26-30 per frutto).

Apice: subconico, incurvato e mediamente rilevato, con torcia (ciuffetto di peli) abbastanza lunga e persistente.

Base: appiattita.

Cicatrice ilare: a forma rettangolare irregolare con raggiatura stellare mediamente evidente ed estesa (la tipica cucitura).

Polpa: di colore bianco.

Profilo sensoriale: ottimo; ideale per il consumo tal quale e per trasformati. ■